

Crepes gefüllt mit Spinat und Ricotta

Die leichten Crepes mit Ricotta-Spinat-Fülle stellen ein herzhaftes Rezept der französischen Hauptspeise dar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

250 g	Ricotta
200 ml	Milch
80 g	Blattspinat (überkocht)
70 g	Mehl (glatt)
50 g	Mascarpone
1 EL	Butter
1 Stk.	Eidotter
2 Stk.	Eier
1 Prise	Muskat
1 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Parmesan (frisch gerieben)

Zubereitung

1. Für die Crepes mit Ricotta-Spinat-Fülle Butter leicht erhitzen und mit Milch, einer Prise Salz sowie Mehl verquirlen. Eier hinzufügen und verrühren. Den fertigen Teig durch ein Sieb geben. Anschließend 10 Minuten ruhen lassen.
2. Backofen auf 220 Grad Celsius einstellen. Blattspinat unter kaltem Wasser waschen, überkochen, gründlich ausdrücken und fein zerhacken. Ei aufschlagen - Eidotter auffangen.

3. Mascarpone und Ricotta, Spinat, einen Teil des Parmesans sowie Eidotter in einer Schale vermengen. Pfeffer, Muskat und Salz hinzugeben. Auflaufform mit Butter einfetten.
4. Ein wenig Öl in die Pfanne geben und erhitzen. 6 hauchzarte Palatschinken goldgelb backen.
5. Ricotta-Spinat-Fülle auf jedem Palatschinken verstreichen. Beidseitig 2 bis 3 Zentimeter einschlagen, bevor die Crepes vollständig eingerollt werden. Rollen in 4 Teile schneiden und aufrecht in die Form setzen.
6. Den verbliebenen Parmesan und kleine Butterflocken auf die Crepes streuen. 10 Minuten in den Backofen geben. Die schmackhaften Crepes auf einem Teller mit einem frischen Salat anrichten.

Tipp

Die Crepes mit Ricotta-Spinat-Fülle mit Schinken oder zerlassenenem Speck kombinieren.