



Bolognese - Crespelle, lecker überbacken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreich für jeden Tag, sieht toll aus, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 100 g Mehl, gesiebt
- 2 ganze Eier
- 125 ml Milch
- 400 g gemischtes Hackfleisch, gekrümelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 mittelgroße Möhre, geschält, gewaschen, in kleinen Würfeln
- 1 Stange Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, in kleinen Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 850 ml stückige, italienische Tomaten (Konserven)
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL Butter oder Butterschmalz
- 75 g Gouda, geraspelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika, etwas gehackter Oregano

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 °C vorheizen, mit Umluft: 175 °C

Schritt2

Das gekrümelte Gehackte in einer großen Stielpfanne mit Pflanzenöl scharf anbraten. (Ev. in 2 Durchgängen)

Schritt3

In einen flachen Bratentopf umleeren, den Knoblauch und das gewürfelte Gemüse dazu geben,

etwas angehen lassen, salzen, pfeffern.

Schritt4

Mit Rosenpaprika nach eigenem Geschmack würzen und mit dem Tomatenmark kurz anrösten.

Schritt5

Mit den Tomaten aufgießen, ca. 10 min. leise köcheln lassen.

Schritt6

In der Zwischenzeit das Mehl mit den Eiern und der Milch „klümpchenfrei“ verrühren.

Schritt7

Mit wenig Butter in einer großen Stielpfanne 6 - 8, möglichst dünne Crepes heraus backen, auslegen.

Schritt8

Etwas Bolognese Sauce darüber verstreichen und aufrollen.

Schritt9

In ca. 3 cm dicke Stücke schneiden und in eine passende, gefettete Auflaufform setzen.

Schritt10

Die restliche Sauce darüber verteilen und den Gouda darüber raspeln oder reiben. 15 - 20 min. auf der obersten Schiene überbacken.

Schritt11

Mit einem großen, frischen Blattsalat zu Tisch geben.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** gouda, hackfleisch, Hauptgericht, überbacken

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bolognese-crespelle-lecker-ueberbacken/>