

Crepe mit einer Blattspinat-Champignon Füllung, Gorgonzola Soße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leckerer Rezept mit einer Gorgonzola Soße - Einfach und pikant für jeden Tag

Zutaten

- Für die Crepes:
 - 125 g gehäufte El Mehl
 - 1 ganzes Ei
 - Ca. 1/4 l Milch
 - 1 Prise Salz
 - Etwas Butter zum Braten
- Für die Gorgonzola Soße:
 - 100 g Gorgonzola
 - 200 ml Sahne
 - Etwas Cayenne
- Für die Füllung:
 - 500 g frischer, junger Blattspinat (geht auch mit 250 g T.K. Blattspinat)
 - 150 g frische Steinchampignons
 - 2 fein gewürfelte Schalotten
 - 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (geht auch ohne)
 - 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
 - 40 g Butter
 - Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Crepe Teig:

Schritt2

Aus den Crepe Zutaten einen schlanken Teig rühren und in wenig Butter, möglichst dünne Crepes heraus braten, auslegen.

Schritt3

Die Gorgonzola Soße:

Schritt4

Den Gorgonzola in die Sahne bröckeln, erhitzen, kurz aufkochen lassen und glatt rühren. Mit etwas Cayenne pikant abschmecken, ev. mit ein wenig Speisestärke sämig binden.

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

Den frischen Blattspinat mehrfach putzen, von den groben Stängeln befreien und u. U. mehrfach in immer wieder frischem Wasser waschen.

Schritt7

Anschließend trocken schleudern oder auf einem Geschirrtuch trocknen.

Schritt8

Der Ansatz:

Schritt9

Die Schalotten mit dem Knoblauch in reichlich Butter glasig anschwitzen und zunächst die in dünne Scheiben geschnittenen Champignons dazu geben, angehen lassen.

Schritt10

Danach den trockenen Spinat dazu geben, Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss. 3-4 min. zusammen schmoren, ganz kurz halten oder auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

Schritt11

Danach die Crepes üppig füllen, einmal klappen und in eine gebutterte Auflaufform setzen.

Schritt12

Alles noch einmal mit gehobeltem Gouda oder einem anderen, würzigen Bergkäse bestreuen und etwas flüssiger Butter beträufeln.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Für ca. 10 - 15 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben und appetitlich braun überbacken.

Schritt15

Rustikal aus der Auflaufform mit der Gorgonzola Soße servieren.

Tags: einfach, pikant

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crepe-mit-einer-blattspinat-champignon-fuellung-gorgonzola-sosse/>