



Crepe mit Spargel, Schinken und gehobeltem Bergkäse

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Saisonal in der Spargelsaison, einfach, schnell und lecker für jeden Tag, preiswert

Zutaten

- 250 g Mehl
- 4 Eier
- 150 g dünn geschnittener, gekochter Hinterschinken
- 15 - 20 Stangen frischer Spargel
- ½ l Milch
- 50 g flüssige Butter
- 40 - 50 g dünn gehobelter Bergkäse oder Parmesan vom Stück
- ¼ l Hollandaise (Fertigprodukt)
- 30 - 40 g Butter
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Spargel schälen und herkömmlich „al dente“ in Salzwasser mit einer Prise Zucker abkochen.

Schritt3

Der Crepeteig:

Schritt4

Das Mehl mit den Eiern und der Milch glatt verrühren und die zerlassene Butter dazu geben, salzen

und pfeffern.

Schritt5

Den schlanken Teig in eine Stielpfanne mit etwas Butter geben; die Pfanne drehen und schwenken, dass sich der Teig dünn und gleichmäßig verteilt.

Schritt6

Von beiden Seiten ca. 1 - 2 min., ohne viel Farbe nehmen zu lassen, backen.

Schritt7

Nunmehr „deckend“ auf jeden Crepe eine Scheibe Schinken geben, sowie 5 - 6 halbe Stangen Spargel.

Schritt8

Das Ganze einrollen und einzeln in eine gebutterte Auflaufform setzen.

Schritt9

Dünn mit Sc. Hollandaise überziehen und den Käse dünn und gleichmäßig darüber hobeln.

Schritt10

Für 15 - 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben und goldgelb überbacken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Rustikal in der Auflaufform zu geben und ein kühles

Schritt13

Glas „Spargelwein“ dazu reichen.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** bergkäse, einfach, für jeden tag, kochschinken, preiswert, schnell, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crepe-mit-spargel-schinken-und-gehobeltem-bergkaese/>