



Crepe Röllchen mit kleinem Ratatouille und Ziegen Käse

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Pikant, lecker, einfach, mediterran

Zutaten

- Für die Crepes:
- 250 g gehäufte El Mehl
- 2 Eier
- ca. 3/8 l Milch
- 1 Prise Salz
- Etwas Butter zum Braten
- Für die Füllung:
- 80 g würzigen Ziegenkäse in ½ cm großen Würfeln
- 2 fein gewürfelte Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße Zwiebel in ½ cm großen Würfeln
- 1 kleine Aubergine in ½ cm großen Würfeln
- 1 kleine Zucchini in ½ cm großen Würfeln
- 1 kleiner, roter Gemüsepaprika in ½ cm großen Würfeln
- 1 kleiner, grüner Gemüsepaprika in ½ cm großen Würfeln
- 1 kleiner, gelber Gemüsepaprika in ½ cm großen Würfeln
- 2 vollreife Tomaten in ½ cm großen Würfeln
- 6 - 8 schwarze Oliven, gehackt
- 2 El guten Tomatenketchup
- 2 El gehackte Petersilie
- Etwas gehackten, frischen Thymian, Majoran und Basilikum
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Crepes:

Schritt2

Aus den o.g. Zutaten einen „schlanken Crepeteig“ rühren und möglichst dünne Crepes mit wenig Farbe heraus backen.

Schritt3

Jeweils 3 Crepes auf Klarsichtfolie, zur Hälfte „überlappend“, auslegen.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die vorbereiteten Zwiebeln mit Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen und nach Garpunkt zunächst den Paprika und die Auberginen Würfelchen dazu geben.

Schritt6

Dann folgen die Zucchini und die Oliven, zuletzt die Tomaten, der Ketsup und die Kräuter.

Schritt7

Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Chili würzen und die Ziegenkäse Würfel unterheben..

Schritt8

Die Füllung auf den ausgelegten Crepes verteilen und einrollen. Danach in 3 - 4 cm große Stücke schneiden und

Schritt9

aufrecht auf einem Salatblättchen anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach, lecker, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crepe-roellchen-mit-kleinem-ratatouille-und-ziegen-kaese/>