

Crespelle, italienische Eierpfannkuchen

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche, schmackhafte Alltagsküche für jeden Tag

Zutaten

- Für den Pfannkuchenteig:
 - 200 g gesiebttes Mehl
 - 300 ml Milch
 - 2 ganze Eier
 - 1 Prise Salz
 - 30 g Butter zum Ausbacken
- Für die Füllung:
 - 150 g T.K. Blattspinat, aufgetaut, ausgedrückt
 - 150 g frische Steinchampignons, geputzt, in Scheiben geschnitten
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 1 kleine Knoblauchzehe, gewürfelt (Geht auch ohne)
 - 30 g Butter
 - 30 g geröstete Pinienkerne
 - Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Gratin - Soße:
 - 2 El Butter
 - ca. 30 g Mehl
 - ¼ l Milch
 - 50g - 60 g Pizza Gouda, gehobelt
 - Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gratin - Soße:

Schritt2

Die Butter erhitzen, auslassen und das verrühren, etwas bei mäßiger Hitze „ausschwitzten“ lassen.

Schritt3

Mit der Milch aufgießen, glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss würzen. 5 - 6 min. leise köcheln lassen, den Gouda verrühren.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen und zunächst die frischen Champignonscheiben dazu geben, 1 - 2 min. zusammen braten.

Schritt6

Nun folgt der gut ausgedrückte Blattspinat, 3 - 4 min. zusammen angehen lassen.

Schritt7

Salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss herzhaft würzen, die angerösteten Pinienkerne unterheben.

Schritt8

Die Crespelle:

Schritt9

Das Mehl zunächst mit der Milch „klumpenfrei“ glatt rühren, die Eier und 1 Prise Salz dazu geben.

Schritt10

Aus dem Teig ca. 6 Pfannkuchen in Butter, nahezu farblos heraus braten, auslegen.

Schritt11

Die Füllung gleichmäßig verteilen, zweimal zu einem Viertel falten und versetzt in eine gebutterte Auflaufform geben.

Schritt12

Mit der Gratin Soße überziehen und noch einmal mit geriebenem Gouda bestreuen und einige Butterflöckchen verteilen.

Schritt13

Bei 220 °C im Backofen ca. 15 min. goldgelb überbacken.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Direkt, rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben

Rezeptart: Eierspeisen **Tags:** champignons, eierpfannkuchen, pinienkerne, spinat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crespelle-italienische-eierpfannkuchen/>