



# Gefüllte Crepe mit Feldspinat, Serrano Schinken und Bergkäse Spänen

- **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' : " } });
```

Gesund für jeden Tag, „schmackig-stimmig, schmeckt der ganzen Familie, für jeden Tag

## Zutaten

- Für den Crepeteig:
  - 125 g Mehl
  - 1 El Olivenöl
  - Etwas Milch
  - 1 Ei
  - Salz, Pfeffer
- Für die Füllung:
  - 5 - 6 Scheiben dünn geschnittener Serrano Schinken
  - 50 g frisch gehobelter Gryerzer oder Appenzeller
  - Etwas Butter zum Braten
- Für den Spinat
  - 300 g geputzter Feldspinat, mehrfach gewaschen, von groben Strünken befreit, auf einem Küchentuch getrocknet
  - (geht auch ersatzweise mit T.K. Blattspinat)
  - 1 mittelgroße Zwiebel in kleinen Würfeln
  - 1 kleine Knoblauchzehe, fein geschnitten
  - 50 g geröstete Pinienkerne
  - 50 g Butter
  - Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Crepes:

## **Schritt2**

Die Zutaten mit einander zu einem schlanken Teig verrühren und möglichst dünne Crepes ohne viel Farbe, heraus backen.

## **Schritt3**

Der Spinat:

## **Schritt4**

Die Pinienkerne in einer Stielpfanne ohne Fett bräunen.

## **Schritt5**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Butter glasig anschwitzen, salzen, pfeffern und mit geriebener Muskatnuss abschmecken.

## **Schritt6**

Ca. 4 - 5 min. bei geschlossenem Deckel dünsten lassen und auf ein Küchensieb leeren, ablaufen lassen, die Pinienkerne unterheben.

## **Schritt7**

Nunmehr die Crepes mit einer zugeschnittenen Scheibe Serrano belegen und den gut abgelaufenen Spinat darüber verteilen.

## **Schritt8**

Einzel einrollen und in eine ausgebutterte Auflaufform setzen.

## **Schritt9**

Frisch gehobeltem Bergkäse und einige Butterflöckchen darüber geben.

## **Schritt10**

In den auf 180° C vorgeheizten Backofen für 10 - 12 min. schieben und in der letzten Phase in der obersten Schiene goldgelb überbacken.

## **Schritt11**

Anrichtevorschlag.

## **Schritt12**

Rustikal und heiß direkt aus dem Backofen zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte **Tags:** preiswert, schmackig, schmeckt der ganzen familie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-crepe-mit-feldspinat-serrano-schinken-und->

bergkaese-spaenen/