



# Kräuter Crepes mit Gorgonzola und Mozzarella überbacken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schicke, fleischlose Küche für jeden Tag

## Zutaten

- Für die Füllung:
- Abrieb 1 Zitrone
- 4 Stangen Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, in feinen Ringen
- 2 EL Butter
- 150 Gramm Gorgonzola, zerbröckelt
- 2 ganze Eier
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss
- Der Crepeteig:
- 1 kleines Bund Estragon, gezupft, gehackt
- 1 Bund kleines glatte Petersilie, gezupft, gehackt
- 2 ganze Eier
- 175 ml Milch
- 2 EL Olivenöl
- 100 g gesiebtes Mehl
- 1 EL Butter, zum Braten
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss
- Für die Soße:
- 1 Tl Butter
- 15 g Mehl
- 75 ml Fleisch-oder Gemüsebrühe
- 175 ml Milch
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss
- 125 Gramm Mozzarella in dünnen Scheiben, zum Überbacken

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Füllung:

### **Schritt2**

Die Porree Ringe in der Butter andünsten, etwas abkühlen lassen und mit dem zerbröckelten Gorgonzola, dem Zitronenabrieb und den Eiern verrühren, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

### **Schritt3**

### **Schritt4**

Für den Crepe Teig:

### **Schritt5**

Zu dem Mehl die gehackten Kräuter, Salz, die Eier und das Olivenöl geben und mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren.

### **Schritt6**

In einer Stielpfanne nacheinander möglichst dünne, farblose Crepes backen.

### **Schritt7**

Die Füllung dünn aufstreichen, einschlagen oder aufrollen und in eine aus gebutterte Auflauf Form setzen.

### **Schritt8**

Die Sauce:

### **Schritt9**

Aus der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen, mit der Milch und der Brühe aufgießen.

### **Schritt10**

Verrühren, ca. 5 min. leise köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

### **Schritt11**

Über den Crepes verteilen und mit Mozzarella Scheiben belegen. Etwa 30 min. in den auf 180 ° C vor geheizten Backofen schieben (Mittlere Schiene) goldbraun überbacken.

### **Schritt12**

**Tags:** einfach, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-crepes-mit-gorgonzola-und-mozzarella-ueberbacken/>