Italienische Rezepte

Crespelle Alla Veneziana - Pfannkuchenröllchen

Gattung: Gefüllt, Pfannkuchen, Teigware, Italienisch

500	g	Blattspinat	4		Pfannkuchen
1	Essl.	Rosinen	1	Essl.	Parmesan
1	Essl.	Pinienkerne			Pfeffer, Salz

Den Spinat waschen, nur knapp abgetropft in einen grossen Topf geben, einen Teelöffel Salz darüber streuen und zusammenfallen lassen. Den Spinat klein hacken und gut abtropfen lassen.

Inzwischen die Rosinen überbrühen und zusammen mit den Pinienkernen unter den Spinat heben. Die Pfannkuchen ausbacken, den Spinat auf die Pfannkuchen verteilen und zusammenrollen.

Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Parmesan und Pfeffer bestreuen.