

Vegetarische Rezepte

Crepes Mit Sahne Zucchini

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Vorspeisen, Suppen

100 g	Mehl	1/2	Knoblauchzehe
2	Eier	125 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Mineralwasser	1/2	Bd. Thymian
400 g	Zucchini	4 Essl.	Creme fraiche
1 kleine	Zwiebel	2 Essl.	Butter

Zubereitung

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Das Mehl mit 1 Ei, 1 Eigelb und soviel Wasser verrühren, dass ein zähflüssiger Teig entsteht. Den Teig mit 1 Messerspitze Salz mischen und zugedeckt quellen lassen.

Die Zucchini lauwarm abwaschen, abtrocknen, putzen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und ebenfalls klein würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und hacken.

Die Gemüsebrühe zum kochen bringen, die Zwiebeln, die Knoblauch- Stückchen und die Zucchiniwürfel in die Brühe geben und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen.

Das übrige Eiweiß mit dem restlichen Salz zu steifem Schnee schlagen und unter den Crepes-Teig heben.

Den Thymian waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Von den Zucchini im offenem Topf etwas Flüssigkeit verdampfen lassen. Die Creme fraiche unter das Gemüse rühren, das Gemüse noch einmal ab- schmecken, mit dem Thymian bestreuen und zugedeckt beiseite stellen.

Jeweils 1/2 Esslöffel Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen lassen. Nacheinander 4 Crepes von beiden Seiten goldgelb braten, mit dem Gemüse füllen, zusammenklappen und möglichst heiß servieren.