

Italienische Rezepte

Crespelle Alla Fiorentina

Anzahl: 4 Person(en)

Gattung: Crepe, Gemüse, Italien, Spargel, Vorspeise

Für Die Crespelle

1 Bund Basilikum
1 Bund Petersilie
2 Eier
100 g Mehl
0,20 Liter Milch

2 Essl. Kaltgepresstes Olivenöl
- (extra vergine)
2 grüne Porreeblätter, evtl.
- doppelte Menge

Für Die Füllung

200 g Spargel, grün
300 g Zucchini
4 Essl. Parmesan, gerieben
2 ea Eier

2 Essl. Olivenöl (extra vergine)
Pfeffer
1 Prise Salz

Für Die Sauce

1/2 ea Rote Paprika
1/2 ea Gelbe Paprika
1 ea Schalotte
2 Essl. Olivenöl (extra vergine)

0,10 Liter Sahne
20 g Butter
Salz
Pfeffer

1. Für die Crespelle Basilikum und Petersilie waschen, trocknen und kleinhacken. Die Eier in eine Schüssel geben und verquirlen. Nach und nach das Mehl und die Milch zugeben und alles gut verrühren, bis der Teig eine glatte und gleichmässige Masse ist. An einem kühlen Ort mindestens eine Stunde ruhenlassen, danach mit den Kräutern vermischen.

2. Eine beschichtete oder gusseiserne Pfanne von etwa 16 cm Durchmesser mit Olivenöl einpinseln. Etwas Teig hineingeben und durch Schwenken der Pfanne gleichmässig hauchdünn verteilen. Sobald sich der Teig an den Rändern kräuselt, die Crespella wenden und von der anderen Seite backen. So lange fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Die fertigen Crespelle übereinander auf einen Teller legen.

3. Für die Füllung den Spargel schälen und 10 Minuten dünsten. Abgiessen und in Stücke schneiden. In der Zwischenzeit die Zucchini waschen, putzen und würfeln und in einer Pfanne im Olivenöl andünsten. Den Spargel sowie Salz und Pfeffer zugeben und alles etwa 1 Minute garen.

4. Das Gemüse anschliessend in eine Schüssel füllen und mit dem geriebenen Parmesan und den Eiern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Porreeblätter für die Crespelle waschen und der Länge nach in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren, abgiessen und trockentupfen.

6. In die Mitte jeder Crespella 1 Esslöffel der Gemüsefüllung geben. Jeweils zu einem kleinen Bündel schnüren, und diese mit Porreestreifen zusammenbinden.

7. Für die Sauce die Paprika waschen. Rippen und Samenkerne entfernen, und die Schoten in feine Streifen schneiden. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden.

8. Die Schalottenwürfel im Olivenöl glasig dünsten. Paprikastreifen, Sahne, Salz und Pfeffer zugeben, und alles etwa 5 Minuten bei mässiger Hitze kochen.

9. Dann die Sauce in eine Auflaufform füllen, die Fagottini hineinstellen und mit der zerlassenen Butter begiessen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C (Gas Stufe 2-3, Umluft 180C) 10 bis 15 Minuten garen. Heiss servieren.

Weinempfehlung: Weisswein, z.B. ein Trebbiano aus der Lombardei, gekühlt Anmerkung: Der grüne Spargel lässt sich gut durch Zuckererbsen ersetzen.

Italienische Rezepte kostenlos auf , www.spiele-kinderspiele.de