

Italienische Rezepte

Crespelle alla Bolognese

Anzahl: 5 Portionen

Gattung: Crepes, Italien, Sugo

Für Die Crespelle

60 g	Mehl	4	Eier
1	Prise/n Salz	30 g	Butter
125 ml	Milch		

Hackfleischfüllung

40 g	Durchwachsener Speck	-	(400g)
20 g	Butter oder Margarine	1 Teel.	Getrockneter Oregano
1	Zwiebel		Salz
1	Knoblauchzehe		Frisch gemahlener Pfeffer
400 g	Hackfleisch	1	Prise/n Zucker
1	kleine Dose geschälte Tomaten		

Bechamelsosse

40 g	Butter oder Margarine		Salz
40 g	Mehl		Muskatnuss
1/2 Liter	Milch		

Zum Braten Und Für Die Form

30 g	Butter oder Margarine	40 g	Parmesen-Käse
------	-----------------------	------	---------------

Für die Crepes: Aus Mehl, einer Prise Salz, Milch, Eiern und flüssiger Butter einen Crepeteig zubereiten und etwas ruhen lassen.

Inzwischen für die Hackfleischfüllung Speckwürfel im heißen Fett ausbraten. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und unter Rühren krümelig braten. Tomaten mit Flüssigkeit und Oregano dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze 20 Minuten garen.

Für die Bechamelsosse: Fett erhitzen und das Mehl darin andünsten. Milch dazugeben und bei kleiner Hitze zehn Minuten kochen, dabei mit dem Schneebesen rühren. Soße mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

In einer mittleren Pfanne jeweils etwas Fett erhitzen und nacheinander hauchdünne Crepes braten. Jeden Crepe mit etwas Hackfüllung bestreichen und aufrollen. Nebeneinander in eine gefettete ofenfeste Form geben. Die Bechamelsosse darüber gießen und mit geriebenem Parmesan-Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 etwa 15 bis 20 Minuten überbacken (pro Portion ca. 660 Kalorien, 46 g Fett).

Tipp: Die Hackfleischfüllung passt zu Nudeln und die Bechamelsosse als Füllung für die klassische Lasagne.

Variante: Crepes füllen und nur mit Käse und Butterflöckchen überbacken.