Italienische Rezepte

Crespelle Füllungen 1 von 2

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Vorspeise, Warm

PILZ (1)

10	Steinpilze, getrocknet		Salz
1/8 Liter	Weisswein		Pfeffer
500 g	Champignons	1/8 Liter	Brühe
250 g	Austernpilze	3 Essl.	Saucenbinder
1	Zwiebel	30 g	Creme fraiche
1 Essl.	Öl	1	Topf Basilikum
1/2	Zitrone; Saft		

SPINAT, EINFACH (2)

300 g	Spinat; blanchiert		Muskatnuss
250 g	Doppelrahmfrischkäse nature		Pfeffer

SPINAT/SCHINKEN/KÄSE (3)

750 g	Spinat		Pfeffer
1	Zwiebel		Muskatnuss
1	Knoblauchzehe	100 g	Gekochter Schinken
1 Essl.	Butter	150 g	Mozzarella-Käse

SPINAT/RICOTTA (4)

600 g	Blattspinat	1/8 Liter	Gemüsebrühe
1	Zwiebel		Schwarzer Pfeffer
2	Knoblauchzehen		Muskat
2 Essl.	Olivenöl	200 g	Ricotta

Pilz (1): Steinpilze in Wein einweichen. Champignons und Austernpilze waschen, putzen, klein schneiden. Zwiebel abziehen, hacken, im heißen Öl andünsten. Pilze und Zitronensaft zugeben, würzen. Steinpilze mit Einweichflüssigkeit und Brühe zugeben, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Hälfte der Pilze herausnehmen, abtropfen lassen. Restliche Pilze ca. 5 Minuten weiterköcheln lassen, pürieren, binden. Creme fraiche zugeben und unterrühren. Basilikum hacken, mit Pilzpüree und Pilzen verrühren, abschmecken.

Spinat einfach (2): Den Spinat grob hacken, mit dem Frischkäse vermischen und würzen.

Spinat/Schinken/Käse (3): Den Spinat putzen und gründlich abspülen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken. Butter erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Den tropfnassen Spinat in den Topf geben und zugedeckt drei bis vier Minuten dünsten, bis er zusammengefallen ist. Spinat mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Schinken und Mozzarella

würfeln. Spinat, Schinken und Mozzarellawürfel mischen.

Spinat/Ricotta (4): Spinat waschen und abtropfen lassen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch durch die Presse drücken. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen. Mit Brühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Abtropfen lassen. Ricotta zerbröseln. Spinat und dann Ricotta auf den Pfannkuchen verteilen.

Weitere Arten: siehe Teil 2

Allgemein: Pfannkuchen (etwa 18 cm Durchmesser) zubereiten. Eine Bechamel - o.ä. - zubereiten, die Sauce in eine ausgebutterte Form gießen. Die Omeletten mit Füllung bestreichen, aufrollen. Die Rollen in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und in die Sauce stellen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 bis 220 oC überbacken (15 bis 20 Minuten).

1. Variante: die gefüllten, aufgerollten Pfannkuchen in eine feuerfeste Form legen. Mit der Bechamel übergießen, mit Parmesan bestreuen. Weiter wie oben.

2. Variante: Die Pfannkuchen (2 oder 3 Pro Person, je nach Hunger...) auf vorgewärmte Teller legen, belegen, und zuerst auf die Hälfte, dann auf ein Viertel zusammenfalten. Mit geriebenem Parmesan überstreuen und unter dem Grill knusprig werden lassen. Sofort servieren.