

Italienische Rezepte

Crespelle mit Radicchiofüllung

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Italien, Pasta

2 Eier
100 g Weizenmehl
20 g Butter

Salz
200 ml Milch

500 g Radicchio
2 Schalotten
50 g Butter

Füllung

150 ml Weisswein
Salz u. Pfeffer adM
30 g Parmesan, gerieben

Bechamelsauce

60 g Butter
50 g Weizenmehl

1 Liter Milch
Salz u. Pfeffer adM

In einer Schüssel Eier und Mehl gut verrühren. Die geschmolzene Butter und eine Prise Salz zugeben und nach und nach die Milch untermischen. Etwas Teig in eine beschichtete Pfanne (Durchmesser 20 cm) geben und rasch von beiden Seiten ausbacken. Auf diese Weise 8 Crespelle herstellen. Den Radicchio in etwa 3 cm große Stücke schneiden, die Schalotten klein hacken. 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Radicchio und Schalotten darin etwa 15 min. garen. Mit dem Wein beträufeln, salzen, pfeffern und weitere 10 min. schmoren lassen. Für die Bechamelsauce die Butter in einer kleinen Kasserolle erhitzen, das Mehl hinein geben und 3 min. unter Rühren dünsten. Nach und nach unter ständigem kräftigem Rühren die Milch hineingießen und ca. 15 min. köcheln lassen. Dabei ständig weiterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Bechamelsauce mit dem Radicchio vermischen und auf die Crespelle verteilen. Die Crespelle zweimal, jeweils in der Mitte, zusammenfalten und in eine aisgebutterte, feuerfeste Form schichten. Die restliche Bechamelsauce darüber giessen, mit Parmesan bestreuen und 15 min. im vorgeheizten Ofen bei 220 C überbacken.