

Italienische Rezepte

Crespelle Kuchen aus Den Abruzzzen (Timballo Di Crespe ...

Anzahl: 3 -4 Personen

Gattung: Gefüllt, Italien, Pfannkuchen

FÜR DIE PFANNKUCHEN

2 Eier
150 g Mehl
350 ml Milch

2 Essl. Kaltgepresstes Olivenöl
- (extravergine)
Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

1 Zwiebel
1 kleine Bund Basilikum
1 Thymianzweig
1 Majoranzweig
1 Salbeiblatt
300 g Reife Tomaten (oder
Tomaten in der Dose)
Kaltgepresstes Olivenöl
- (extravergine)

250 g Kalbshack
100 g Mageres Rinderhack
2 Eier
2 Essl. Geriebener Parmesan
1 Essl. Geriebener Pecorino
100 g Scamorza-Käse
20 g Butter
Salz und Pfeffer aus der
- Mühle

1. Für die Crespelle die Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit einem Holzlöffel verrühren. Eine Prise Salz und nach und nach das gesiebte Mehl zugeben. Langsam die Milch untermischen und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig mindestens 1 Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen.

2. Eine kleine schwere Pfanne mit Öl ausreiben und erhitzen. Etwas Teig gleichmäßig darin verteilen und auf beiden Seiten anbräunen. Den Pfannkuchen vorsichtig auf einen Teller legen und den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

3. Für die Füllung die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen, trocken tupfen. Bei diesem Kuchen handelt es sich nicht um eine Süßspeise, sondern um ein herzhaftes Fleischgericht in Pfannkuchenteig. und fein hacken. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, abgießen, häuten, entkernen und würfeln.

4. In einer Pfanne 2 Esslöffel Öl erhitzen, Zwiebel, Basilikum, Salbeiblatt, Majoran und Thymian zugeben und dünsten, bis die Zwiebel glasig ist.

5. Die gewürfelten Tomaten zugeben, salzen und pfeffern und bei schwacher Hitze 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, um die Sauce zu reduzieren.

6. In der Zwischenzeit das Kalb und Rindfleisch in eine Schüssel geben, die Eier, den Parmesan und Pecorino, eine Prise Salz sowie frisch gemahlenen Pfeffer untermischen und alle Zutaten gut vermengen.

7. Die Mischung zu kleinen Bällchen, etwas größer als Erbsen, formen und in Olivenöl braten. Anschließend zu der Tomatensauce geben.

8. Den Scamorza-Käse entrinden und ihn in Würfel oder dünne Scheiben schneiden.

9. Eine runde Kuchenform mit Butter einfetten. Die Form mit einer Schicht Crespelle auslegen und an den Rändern etwas überhängen lassen. Darauf etwas Tomatensauce mit Fleischbällchen und Scamorza verteilen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die ganze Sauce und alle Pfannkuchen aufgebraucht sind. Mit

einer Lage Crespelle abschließen.

10. Die überhängenden Crespelle umklappen. Mit Aluminiumfolie abdecken und in einem vorgeheizten Ofen bei 180°C (Gas Stufe 2-3, Umluft 160°C) etwa 15 bis 20 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit die Folie entfernen.

11. Den Crespelle Kuchen aus der Backform nehmen und sofort heiß servieren.