

# Italienische Rezepte

## Crespelle mit Gorgonzola und Tomaten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Käse, Pfannkuchen, Sauce, Tomate

---

### SAUCE

1 Zwiebel  
1 kleine Möhre  
1 Knoblauchzehe  
1 Essl. Olivenöl  
3 Essl. Wasser  
1 kleine Rosmarinzweig

1 Minzestängel  
1 Dose/n Tomaten a 400 g EW  
Salz  
Zucker  
Cayennepfeffer

### CRESELLE

30 g Mehl  
125 ml Wasser  
1 Ei

2 Eigelb  
40 g Butterschmalz

### SOWIE

60 g Pinienkerne; ersatzweise  
- Sonnenblumenkerne  
150 g Gorgonzola

1 Topf Basilikum  
20 g Parmesan; frisch gerieben,  
- nach Belieben mehr

---

Die Zwiebel hacken. Die Möhre schälen und sehr fein würfeln. Den Knoblauch durchpressen. Alles im Öl bei milder Hitze andünsten. Rosmarin und Minze dazugeben und mit dem Wasser zugedeckt 5 Minuten dünsten.

Inzwischen die Tomaten abgießen (den Saft anderweitig verwenden) und halbieren. Rosmarin und Minze aus der Sauce entfernen, die Tomaten zugeben. Sauce mit Salz, Zucker und Cayenne würzen. Bei geschlossenem Topf und milder Hitze 5 Minuten kochen. Dann beiseite stellen.

Mehl mit einer Prise Salz und Zucker in dem Wasser verquirlen, Ei und Eigelb unterschlagen. 5 Minuten quellen lassen. Dann nacheinander im Butterschmalz 4 sehr dünne Pfannkuchen von 18-20 cm Durchmesser backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Pinienkerne ohne Fett goldbraun rösten. Den Gorgonzola würfeln. Basilikum von den Stielen zupfen. Den Gorgonzola auf die Crespelle verteilen, mit einem Teil der Pinienkerne und der Basilikumblätter belegen.

Die Crespelle aufrollen und in eine flache Auflaufform legen. Tomaten, restliche Pinienkerne und den Parmesan darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200GradC auf der 2. Schiene von oben 10- 12 Minuten überbacken. Mit dem restlichen Basilikum bestreut servieren.