

Italienische Rezepte

Gratinierte Spinat Ricotta Crespelle

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Backen, Gemüse, Milchprodukte. Pfannkuchen, Ricotta

90 g	Mehl			- geschnitten
3/8 Liter	Milch	100 g		Parmesan, frisch gerieben
4	Eier	1		Dose/n Tomaten, gehackt
30 g	flüssige Butter	1		Knoblauchzehe, fein
30 g	Butter			- geschnitten
200 g	Ricotta	1	Essl.	Olivenöl
400 g	Blattspinat	2		PriseZucker
1	Essl. Basilikum, fein geschnitten			Salz, Pfeffer, Muskat
4	Blätter Salbei, fein			Butterschmalz zum Ausbacken

60 g Mehl mit 1/8 l Milch, den Eiern und der flüssigen Butter gut verrühren. Mit einer Prise Zucker und Salz den Teig würzen und 1/2 Stunde quellen lassen. Dann in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Crespelle (Pfannkuchen) ausbacken.

In einem Topf mit Olivenöl Knoblauch anschwitzen, die Tomatenwürfel zugeben, mit Salz und Zucker würzen und ca. 10 Minuten schmoren lassen.

Den Spinat waschen, in einem grossen heissen Topf zusammenfallen lassen, dann ausdrücken und fein hacken. Ricotta mit Spinat, 50 g Parmesan, Basilikum und Salbei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In einem Topf 30 g Butter schmelzen lassen, 30 g Mehl dazugeben und mit der restlichen Milch aufgiessen, gut verrühren, damit es keine Klumpen gibt. Die Sauce kurz aufkochen lassen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Crespelle mit der Ricottamasse füllen, aufrollen und in eine gebutterte Auflaufform schichten. Dann erst mit der Tomatensauce und der Bechamelsauce begiessen. Restlichen Parmesan darüber streuen und im Ofen bei 220 Grad ca. 15 Minuten gratinieren.