

Italienische Rezepte

Crespelle mit Spinat Ricotta Füllung

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Italien, Pasta

3 Eier
50 g Butter
Salz

300 ml Milch
5 Essl. Weizenmehl

Füllung

300 g Spinat o. junger Mangold
Salz
240 g Ricotta, frisch

1 Essl. Parmesan, gerieben
Pfeffer

Sauce

2 Tomaten, reif

1 kleine Rosmarinzweig

Salz 40 g Butter 16 Basilikumblätter Zubereitungszeit: 1 h 10 min. Für die Crespelle die Eier in eine Schüssel geben. 20 g zerlassene Butter, Salz, die Milch sowie nach und nach das Mehl zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Ein Eisenpfännchen von ca. 14 cm Durchmesser oder eine beschichtete Pfanne mit wenig Butter einfetten und etwas Teig hineingießen. Bei niedriger Hitze hellbraune, dünne Pfannkuchen ausbacken, insgesamt 12 Stück.

Den Spinat in Salzwasser weich kochen, ausdrücken und grob zerkleinern. Mit Ricotta, Parmesan, Pfeffer adM und etwas Salz in einer Schüssel gut vermischen. Die Crespelle damit belegen und wie Cannelloni einrollen. Die Tomaten grob zerkleinern, mit dem Rosmarin und einer Prise Salz 12 min. schmoren lassen.

Durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren, Butter und 4 Basilikumblätter dazugeben und weitere 3 min. garen. Eine ofenfeste Form einbuttern, die Crespellerollen hineinlegen und 8 min. im vorgeheizten Backofen (150 C) überbacken. Auf Teller verteilen, mit der Tomatensauce nappieren und mit den Basilikumblättchen garnieren.