

# Italienische Rezepte

## Antipasti Crespelle Ai Funghi - Crepes mit Pilzfüllung

Anzahl: 18 Stück

Gattung: Antipasti, Pfannkuchen, Pilze, Italien, Vorspeisen

---

### FÜR DIE CREPES

3 große Eier  
120 g Mehl  
1/4 Liter Milch

Salz und frisch gemahlener  
- Pfeffer  
Butter, zum Braten

### FÜR DIE FÜLLUNG

15 g Butter  
2 Essl. Mehl  
1/2 Liter Milch  
90 g Gekochter Schinken, gehackt  
90 g Parmesan, frisch gerieben  
1 Handvoll Getrocknete Steinpilze,  
- mindestens 30 Minuten  
- in Wasser eingeweicht,

- ausgedrückt und gehackt  
Salz und frisch gemahlener  
- Pfeffer  
Frische  
- Schnittlauchstängel, zum  
- Zusammenbinden,  
- kurz blanchiert

---

Für die Crepes die Eier in einer Schüssel verquirlen. Nach und nach das Mehl, danach die Milch einrühren und zu einem klümpchenfreien Teig verarbeiten. Den Teig salzen und pfeffern.

In einer kleinen, beschichteten Pfanne (22 cm Durchmesser) etwas Butter bei mittlerer Temperatur zerlassen. So viel Teig hinein geben, dass der Pfannenboden hauchdünn bedeckt ist, und einige Minuten hellgelb backen. Die Crepe herausnehmen und auf diese Weise den gesamten Teig verarbeiten.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Für die Füllung die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl ohne Farbe anschwitzen. Nach und nach die Milch hinzugiessen und dabei ständig rühren, bis eine gebundene weisse Sauce entstanden ist. Den Topf vom Herd nehmen. Den Schinken, den Parmesan und die Pilze einrühren, die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung esslöffelweise in die Mitte der Crepes geben. Die Teigränder über der Füllung so zusammenfassen und mit einem Schnittlauchstengel zuschnüren, dass sie sich wie eine Blüte öffnen.

Die gefüllten Crepes auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech setzen und in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Auf einer Platte anrichten und heiss servieren.