

Italienische Rezepte

Crespelle Füllungen 2 von 2

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Vorspeise, Warm

STEINPILZEN (5)

300 g Steinpilze
20 g Butter
1 kleine Zwiebel
2 Stengel glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 Essl. Mehl

250 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
50 g Parmesan; gerieben

SPARGELN/RICOTTA (6)

250 g Ricotta
400 g Gekochte Spargeln
1 Eigelb
Parmesan

Butter
Salz
Pfeffer

TOMATE/OLIVE/RICOTTA (7)

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 Essl. Olivenöl
100 g Tomatenmark
500 g Tomatenfruchtfleisch in

- Stücken
Pfeffer
Edelsüss-Paprika
230 g Paprikagefüllte Oliven
200 g Ricotta-Käse

PAPRIKA/KÄSE (8)

750 g Paprikaschoten
1 kleine Zweig Rosmarin
200 g Gouda-Käse

50 g Parmesan-Käse
Salz
Pfeffer

ARTISCHOCKEN (9)

300 g Dose Artischockenböden
- abgetropft, in Stücken
1 Unbehandelte Zitrone
- abgeriebene Schale
125 g Ricotta
50 g Geriebener Parmesan

1 Essl. Glattblättrige Petersilie
- gehackt
Salz
Pfeffer
100 g Bechamel

GARNITUR

400 g Dose Artischockenherzen

- abgetropft, halbiert

Weitere Arten: siehe Teil 1.

Steinpilzen (5):

Pilze putzen, abtupfen und feinblättrig schneiden. Kleingeschnittene Zwiebel, gehackten Knoblauch, gehackte Petersilie zugeben und wenige Minuten dünsten. Mit Mehl bestäuben und mit Sahne auffüllen. Rasch einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Spargeln/Ricotta (6):

Den Ricotta mit den gekochten Spargeln verquirlen; das Eigelb mit Salz und Pfeffer verrühren, zumischen.

Tomate/Olive/Ricotta (7):

Zwiebeln und Knoblauch schälen, in Würfel schneiden und in Olivenöl andünsten. Tomatenmark und Tomatenfruchtfleisch zugeben, 5 Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Oliven in Scheiben schneiden. Ricotta in Würfel schneiden. Beides unter die Tomatenmasse heben.

Paprika/Käse (8):

Die Paprikaschoten vierteln, putzen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem vorgeheizten Grill etwa fünf bis zehn Minuten rösten, bis die Paprikaschoten große schwarze Blasen werfen. Paprikaschoten herausnehmen, in einen Gefrierbeutel geben und 15 Minuten ziehen lassen. Die Haut abziehen und die Paprikaschoten würfeln. Mit gehacktem Rosmarin, Käsewürfeln und geriebenem Parmesan mischen. Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.

Artischocken (9):

Artischockenböden pürieren. Die übrige Zutaten (ohne den Artischockenherzen) darunter mischen.

(Die Artischockenherzen werden fünf Minuten vor Ende des Überbackens über den Crespelle verteilt).