Crêpes mit Käsefüllung
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

125 gr Weizenvollkornmehl, 4 Eier, 125 ml Milch, 400 gr Blattspinat, 4 kleine Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 60 gr Butter, 2 Esslöffel Oliveröl, 500 gr Fleischtomaten, 200 gr Schafskäse, 200 gr Sahnequark, 2 Eigelb, 2 Esslöffel Crème fraîche, 50 gr geriebener Parmesan, 30 gr Butter, 1 Prise geriebene Muskatnuß, 1 Prise Salz, 1 Prise weißen Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Mehl, Eier und Milch mit etwas Salz zu einem Teig verrühren, 20 Minuten ruhen lassen. Spinat putzen, waschen, in reichlich Salzwasser 1 Minute blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen lassen und grob hacken. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, vierteln, und entkernen.

Die Zubereitung:

In einer kleinen, dünn mit Öl gefetteten Pfanne acht Crêpes backen. Zwei gehackte Zwiebeln und den Knoblauch in der Butter glasig braten, Spinat zufügen und 5 Minuten dünsten. Die restlichen Zwiebeln im Öl glasig braten die Tomaten viertel zufügen und weich dünsten. Schafskäse, den ausgedrückten Quark, Eigelb und Crème fraîche im Mixer glatt rühren. Mit dem Spinat vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Crêpes damit bestreichen, aufrollen, in je drei Stücke teilen. Tomaten in eine feuerfeste Form geben, die Crêpes hochkant hineinstellen, mit Käse bestreuen und mit der restlichen, geschmolzenen Butter beträufeln. In dem auf 220° (Gas Stufe 4) vorgeheizten Backofen 15 Minuten überbacken.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de