

Crespelle con Fonduta

Crêpes mit Käsesauce

Stammt aus dem Aostatal
Arbeitsaufwand: ca. 50 Min.
Ruhezeit für die Käsesauce: 6-12 Std.
Ruhezeit des Teiges: ca. 30 Min.

Für 4 Personen

Für die Käsesauce (Fonduta)

200 g Fontina (ital. Schnittkäse)
100 ml Milch
2-3 Esslöffel Butter
2 frische Eigelbe
weisser Pfeffer aus der Mühle

Für die Crêpes

80 g Mehl
¼ l Milch
3 frische grosse Eier
3 Esslöffel gehackte Kräuter (z.B. Kerbel, Petersilie, Schnittlauch)
Salz
Weisser Pfeffer aus der Mühle
3 Esslöffel Butterschmalz

Für die Füllung

400 g Blattspinat
200 g Feldchampignons
1 Esslöffel Butterschmalz
200 g Sahne

- 1.** Den Käse in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Diese mit der Milch übergießen und für etwa 6 Stunden oder über Nacht kühl stellen.
- 2.** Für die Crêpes das Mehl mit der Milch glattrühren. Die Eier verquirlen, zusammen mit den Kräutern hinzufügen und den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. Ihn anschliessend etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- 3.** Inzwischen den Spinat sorgfältig verlesen, gut waschen und klein schneiden. Die Champignons vorsichtig abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Beides in 1 Esslöffel Butterschmalz dünsten.
- 4.** Die Sahne in einen kleinen Topf geben und bis zur Hälfte einkochen lassen, damit sie sämig wird.
- 5.** Nun die Champignons und den Spinat mit der Sahne mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6.** Aus dem Teig in dem Butterschmalz nacheinander 8 kleine Crêpes backen. Fertiggebackene Crêpes zugedeckt im Backofen warm halten.
- 7.** Die Spinat-Champignon-Masse portionenweise jeweils in die Mitte einer Crêpe geben und darauf verstreichen. Die gefüllten Crêpes zusammenrollen, in eine vorgewärmte Form legen und warm halten.
- 8.** Für die Fonduta den Topf mit dem Fontina und der Milch in ein warmes Wasserbad stellen und die Butter in kleinen Stücken dazugeben. Alles unter ständigem Rühren zu einer glatten Creme schmelzen lassen. Dann nach und nach die Eigelbe darunterühren und die Sauce mit Pfeffer abschmecken.
- 9.** Die Crêpes mit der Fonduta begiessen und sofort servieren.



B E A N S

. w i r k o c h e n