



# Bolognese - Crespelle, lecker überbacken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreich für jeden Tag, sieht toll aus, schmeckt der ganzen Familie

## Zutaten

- 100 g Mehl, gesiebt
- 2 ganze Eier
- 125 ml Milch
- 400 g gemischtes Hackfleisch, gekrümelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 mittelgroße Möhre, geschält, gewaschen, in kleinen Würfeln
- 1 Stange Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, in kleinen Würfeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 850 ml stückige, italienische Tomaten (Konserven)
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL Butter oder Butterschmalz
- 75 g Gouda, geraspelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika, etwas gehackter Oregano

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 200 °C vorheizen, mit Umluft: 175 °C

### Schritt2

Das gekrümelte Gehackte in einer großen Stielpfanne mit Pflanzenöl scharf anbraten. (Ev. in 2 Durchgängen)

### Schritt3

In einen flachen Bratentopf umleeren, den Knoblauch und das gewürfelte Gemüse dazu geben,

etwas angehen lassen, salzen, pfeffern.

#### **Schritt4**

Mit Rosenpaprika nach eigenem Geschmack würzen und mit dem Tomatenmark kurz anrösten.

#### **Schritt5**

Mit den Tomaten aufgießen, ca. 10 min. leise köcheln lassen.

#### **Schritt6**

In der Zwischenzeit das Mehl mit den Eiern und der Milch „klümpchenfrei“ verrühren.

#### **Schritt7**

Mit wenig Butter in einer großen Stielpfanne 6 - 8, möglichst dünne Crepes heraus backen, auslegen.

#### **Schritt8**

Etwas Bolognese Sauce darüber verstreichen und aufrollen.

#### **Schritt9**

In ca. 3 cm dicke Stücke schneiden und in eine passende, gefettete Auflaufform setzen.

#### **Schritt10**

Die restliche Sauce darüber verteilen und den Gouda darüber raspeln oder reiben. 15 - 20 min. auf der obersten Schiene überbacken.

#### **Schritt11**

Mit einem großen, frischen Blattsalat zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** gouda, hackfleisch, Hauptgericht, überbacken

**Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bolognese-crespelle-lecker-ueberbacken/>