



Crepe mit Schinken und Spargel

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

In einer feinen Kräutersoße mit Mozzarella. Das schnelle, „schmackige“ Spargelgericht für die ganze Familie

Zutaten

- Für die Eierpfannkuchen:
- 4 Esslöffel Weizenmehl
- 3 Eigelbe
- Etwas Milch
- 30 g flüssige Butter
- Salz, etwas Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Darüber hinaus:
- 16 - 20 Stangen weißer Spargel (je nach Dicke)
- 250 g gekochter Hinterschinken
- 80 - 100 g Mozzarella, am besten Büffel Mozzarella
- Frische Kräuter wie: Kerbel, Schnittlauch, krause Petersilie, Dill, Thymian, Estragon etc.
- ½ Zitrone
- Für die Sc. Bechamel:
- Etwas Mehl
- ½ Becher Creme fraiche
- Etwas Spargelwasser
- 40 g Butter
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Den Spargel schälen und herkömmlich in Salzwasser mit etwas Zucker 5-6 min. kochen.(Sie garen ja in der Sc. Bechamel noch weiter nach). Heraus nehmen, abkühlen und auf gleiche Länge halbieren.

Schritt4

Die Sc. Bechamel:

Schritt5

Etwas Butter auslassen, etwas Mehl dazu geben und mit Spargelwasser und Crème fraiche aufgießen,

Schritt6

Kümpchenfrei mit dem Schneebesen verrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Zitronensaft würzen.

Schritt7

10 min. auskochen lassen, kurz halten, ev. nachschmecken.

Schritt8

In der Zwischenzeit die Kräuter zupfen und klein schneiden. Ganz zum Schluss zur Soße geben.

Schritt9

Die Crepes:

Schritt10

Aus dem Weizenmehl, den Eigelben und etwas Milch einen herkömmlichen Crepe Teig rühren; salzen, leicht pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen und die flüssige Butter dazu geben.

Schritt11

Die Crepes in Butter herkömmlich, möglichst gleich groß und ohne viel Farbe, heraus braten, etwas auskühlen lassen.

Schritt12

Einzeln auslegen und mit einer passenden Scheibe gekochtem Schinken belegen.

Schritt13

5 - 6 halbe Stangen Spargel darüber geben und leicht pfeffern. Einrollen und einzeln in eine gebutterte Auflaufform setzen.

Schritt14

Mit der Kräutersoße überziehen und mit Scheiben von Mozzarella bedecken.

Schritt15

Für 10 - 15 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben und goldgelb überkrusten.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Rustikal in der Auflaufform servieren und einen frischen, bunten Saisonsalat dazu reichen.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** für die ganze familie, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crepe-mit-schinken-und-spargel/>