

Crepes mit frischem Rahmgemüse

- **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' : '' });
```

Mit Gouda Käse überbacken - mal etwas anderes für Zwischendurch

Zutaten

- Der Teig:
- 4-5 Esslöffel Weizenmehl
- 2 ganze Eier
- Etwas Milch
- Etwas Butter zum Braten
- Salz und Pfeffer
- Das Rahmgemüse.
- 1 Broccolikinolle
- 2 - 3 junge Möhren 100g Zuckerschoten
- 1 - 2 Stange Frühlingslauch
- 5 Stangen weißer oder grüner Spargel
- 1 Tütchen handelsübliche Sc. Hollandaise
- 4 Scheiben Gouda Käse
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Crepes:

Schritt2

Aus dem Mehl, den Eiern und der Milch einen "schlanken Crepeteig" rühren, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt3

Auf Vorrat klassisch, dünne Pfannekuchen/Crepes herausbraten.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die Möhren putzen, waschen und in gleichmäßig große Stücke schneiden.

Schritt6

Den Broccoli putzen und in gleichmäßig große Röschen schneiden.

Schritt7

Spargel herkömmlich schälen, in Stücke vierteln.

Schritt8

Den Frühlingslauch ebenfalls putzen und in gleichmäßige Stücke schneiden.

Schritt9

Alles " al dente " in Salzwasser blanchieren, danach abkühlen lassen.

Schritt10

Die Sc. Hollandaise nach Herstellervorschrift aufkochen und pikant mit geriebener Muskatnuss und etwas Zitronensaft abschmecken.

Schritt11

Das blanchierte Gemüse dazu geben, alles recht kurz halten.

Schritt12

Das frische Rahmgemüse in die Crepes füllen, überklappen und in eine gefette, feuerfeste Form setzen; mit Gouda Käse belegen.

Schritt13

Für ca.10 Minuten in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, den Käse schön zerlaufen lassen, leicht bräunen.

Schritt14

(2 -3 Stück pro Person)

Tags: einfach, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crepes-mit-frischem-rahmgemuese/>