

# Crespelle, italienische Eierpfannkuchen

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche, schmackhafte Alltagsküche für jeden Tag

## Zutaten

- Für den Pfannkuchenteig:
  - 200 g gesiebttes Mehl
  - 300 ml Milch
  - 2 ganze Eier
  - 1 Prise Salz
  - 30 g Butter zum Ausbacken
- Für die Füllung:
  - 150 g T.K. Blattspinat, aufgetaut, ausgedrückt
  - 150 g frische Steinchampignons, geputzt, in Scheiben geschnitten
  - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
  - 1 kleine Knoblauchzehe, gewürfelt (Geht auch ohne)
  - 30 g Butter
  - 30 g geröstete Pinienkerne
  - Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Gratin - Soße:
  - 2 El Butter
  - ca. 30 g Mehl
  - ¼ l Milch
  - 50g - 60 g Pizza Gouda, gehobelt
  - Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Gratin - Soße:

## **Schritt2**

Die Butter erhitzen, auslassen und das verrühren, etwas bei mäßiger Hitze „ausschwitzten“ lassen.

## **Schritt3**

Mit der Milch aufgießen, glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss würzen. 5 - 6 min. leise köcheln lassen, den Gouda verrühren.

## **Schritt4**

Die Füllung:

## **Schritt5**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen und zunächst die frischen Champignonscheiben dazu geben, 1 - 2 min. zusammen braten.

## **Schritt6**

Nun folgt der gut ausgedrückte Blattspinat, 3 - 4 min. zusammen angehen lassen.

## **Schritt7**

Salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss herzhaft würzen, die angerösteten Pinienkerne unterheben.

## **Schritt8**

Die Crespelle:

## **Schritt9**

Das Mehl zunächst mit der Milch „klumpenfrei“ glatt rühren, die Eier und 1 Prise Salz dazu geben.

## **Schritt10**

Aus dem Teig ca. 6 Pfannkuchen in Butter, nahezu farblos heraus braten, auslegen.

## **Schritt11**

Die Füllung gleichmäßig verteilen, zweimal zu einem Viertel falten und versetzt in eine gebutterte Auflaufform geben.

## **Schritt12**

Mit der Gratin Soße überziehen und noch einmal mit geriebenem Gouda bestreuen und einige Butterflöckchen verteilen.

## **Schritt13**

Bei 220 °C im Backofen ca. 15 min. goldgelb überbacken.

## **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt15**

Direkt, rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben

**Rezeptart:** Eierspeisen **Tags:** champignons, eierpfannkuchen, pinienkerne, spinat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crespelle-italienische-eierpfannkuchen/>