



Hausgemachte „Bolognaise - Crepe - Torte“, mit Peccorino überbacken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der etwas andere Snack am Abend zum Glas Wein o. Ä.

Zutaten

- Für die Crepe:
- 4 Esslöffel Weizenmehl
- 3 Eigelbe
- Etwas Milch
- 30 g flüssige Butter
- Salz, etwas Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Für die Bolognaise :
- 250 g Rinderhack
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln in Würfel
- 1 mittelgroße Möhre, klein gewürfelt
- 1 - 2 gehäufte Teelöffel Tomatenmark
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- Etwas frischen Majoran, Thymian, Rosmarin
- 1/4 l trockener Rotwein
- 30 g gehobelter Peccorino
- (geht auch mit Appenzeller, Gryerzer oder einem anderen, würzigen Bergkäse)
- Etwas Öl oder Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Bolognaise-Tortenfüllung:

Schritt2

Das Rinderhack in einem ausreichend großen "Bräter" oder Pfanne recht scharf anbraten und die gewürfelten Zwiebeln dazu geben.

Schritt3

Die Möhrenwürfel, das Tomatenmark und den Knoblauch dazu geben,. Alles 3 - 4 min. zusammen weiter braten / schmoren;

Schritt4

Mit dem Rotwein und etwas Brühe ablöschen. 20 - 25 min. schmoren, garen; recht kurz halten. Ev. mit etwas Speisestärke binden, auskühlen lassen.

Schritt5

Die Crepes:

Schritt6

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

Schritt7

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

Schritt8

Der Tortenaufbau:

Schritt9

Den ersten Crepe auf eine ausgebutterte Kuchenform setzen und 1cm dick, gleichmäßig mit der Bolognaise bestreichen. Einen weiteren Crepe „bündig“ darüber legen. Den Vorgang wiederholen bis eine schöne Torte entstanden ist; alles mit reichlich gehobeltem Käse abdecken.

Schritt10

Für 15 - 20 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, und goldbraun überkrusten.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

In beliebig großen Tortenstücken schneiden und dazu frische, bunte Salate nach Jahreszeit und Marktangebot in einem "satten" Kräuterdressing reichen.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** bolognese

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hausgemachte-bolognaise-crepe-torte-mit-peccorino-ueberbacken/>