

Kräuter Crepes mit Gorgonzola und Mozzarella überbacken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schicke, fleischlose Küche für jeden Tag

Zutaten

- Für die Füllung:
- Abrieb 1 Zitrone
- 4 Stangen Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, in feinen Ringen
- 2 EL Butter
- 150 Gramm Gorgonzola, zerbröckelt
- 2 ganze Eier
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss
- Der Crepeteig:
- 1 kleines Bund Estragon, gezupft, gehackt
- 1 Bund kleines glatte Petersilie, gezupft, gehackt
- 2 ganze Eier
- 175 ml Milch
- 2 EL Olivenöl
- 100 g gesiebtes Mehl
- 1 EL Butter, zum Braten
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss
- Für die Soße:
- 1 Tl Butter
- 15 g Mehl
- 75 ml Fleisch-oder Gemüsebrühe
- 175 ml Milch
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss
- 125 Gramm Mozzarella in dünnen Scheiben, zum Überbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Porree Ringe in der Butter andünsten, etwas abkühlen lassen und mit dem zerbröckelten Gorgonzola, dem Zitronenabrieb und den Eiern verrühren, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Schritt3

Schritt4

Für den Crepe Teig:

Schritt5

Zu dem Mehl die gehackten Kräuter, Salz, die Eier und das Olivenöl geben und mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt6

In einer Stielpfanne nacheinander möglichst dünne, farblose Crepes backen.

Schritt7

Die Füllung dünn aufstreichen, einschlagen oder aufrollen und in eine aus gebutterte Auflauf Form setzen.

Schritt8

Die Sauce:

Schritt9

Aus der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen, mit der Milch und der Brühe aufgießen.

Schritt10

Verrühren, ca. 5 min. leise köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Schritt11

Über den Crepes verteilen und mit Mozzarella Scheiben belegen. Etwa 30 min. in den auf 180 ° C vor geheizten Backofen schieben (Mittlere Schiene) goldbraun überbacken.

Schritt12

Tags: einfach, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuter-crepes-mit-gorgonzola-und-mozzarella-ueberbacken/>