

Rezept

Spinatcrespelle mit Gorgonzola

Ein Rezept von Spinatcrespelle mit Gorgonzola, am 26.04.2024

Zutaten

120 g Mehl	¼ l Milch
Salz	2 Eier
20 g geriebener Parmesan	2-3 EL Butter
450 g TK-Blattspinat	3 Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	250 g Ricotta
30 g geriebener Parmesan	70 g cremiger Gorgonzola
ca. 30 g Butter	200 g Kirschtomaten
30 g geriebener Parmesan	20 g Pinienkerne
1 Handvoll Basilikumblätter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit der Milch, ½ TL Salz und den Eiern glatt rühren. Den Parmesan unterrühren und den Teig zugedeckt ca. 20 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung den Spinat nach Packungsanweisung in einem Topf auftauen. In ein Sieb geben, etwas abkühlen lassen, gut ausdrücken und grob hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Spinat dazugeben (Bild 1) und 3 - 4 Min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
3. Den Teig gut durchrühren und dann daraus in einer kleinen beschichteten Pfanne (18 - 20 cm Ø) in etwas Butter nacheinander 8 dünne Pfannkuchen backen (Bild 2). Fertige Pfannkuchen auf einem Teller stapeln.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ricotta, Parmesan und Spinat verrühren. Den Gorgonzola in kleine Stücke teilen und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Jeweils etwas Spinat- Ricotta-Mischung auf den unteren Hälften der Crespelle verteilen (Bild 3), die Crespelle aufrollen und in die Form legen. Die Tomaten waschen, halbieren und um die Crespelle herum verteilen, salzen und pfeffern. Die restliche Butter in kleinen Stücken auf den Crespelle verteilen, den Parmesan und die Pinienkerne darüberstreuen und die Spinatcrespelle im Ofen (2. Schiene von unten) 15 - 20 Min. überbacken. Basilikum waschen, trocken schütteln und zum Servieren über die Crespelle streuen.