Rezept

Überbackene Zucchini-Crespelle mit Gorgonzolaguss

Ein Rezept von Überbackene Zucchini-Crespelle mit Gorgonzolaguss, am 29.04.2024

Zutaten

1 EL	Butter
	Salz
2	Eier (M)
2	Zucchini (ca. 450 g)
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer
2 EL	gehackte Petersilie
	frisch geriebene Muskatnuss
	Saft und abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
1 1/2 EL	Mehl
200 ml	Milch
	Salz
	Butter für die Form
125 g	Mehl
1/4 l	Milch
	Öl zum Braten
1 dünne Stange	Lauch (ca. 150 g)
1	Knoblauchzehe
	Salz
250 g	Ricotta
1 El	gehackter Dill
1/2 TL	edelsüßes Paprikapulver
1 1/2 EL	Butter
100 ml	Gemüsebrühe
150 g	Gorgonzola
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Für die Pfannkuchen die Butter in einem Pfännchen schmelzen. Das Mehl in einer Schüssel mit 1 kräftigen Prise Salz mischen, zuerst die Milch, dann Eier und flüssige Butter mit dem Schneebesen gründlich unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist (bei Mehlklümpchen den Teig einfach kurz mit den Schneebesen des Handrührgeräts durchrühren). Den Teig zugedeckt 20-30 Min. quellen lassen. Anschließend in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl aus dem Teig 8 möglichst dünne Pfannkuchen bei mittlerer bis großer Hitze ausbacken, dabei darauf achten, dass sie nicht zu sehr bräunen.

2. Inzwischen für die Füllung die Zucchini waschen, putzen und auf der Rohkostreibe grob raspeln. Lauch längs vierteln, waschen und putzen, die Viertel in schmale Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, darin Zwiebel und Lauch bei mittlerer Hitze andünsten. Knoblauch und Zucchini dazugeben und bei großer Hitze unter gelegentlichem Rühren 5-7 Min. braten, bis die Zucchini ganz leicht bräunen und möglichst viel Flüssigkeit verdampft ist. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

3. Für den Guss die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darüberstäuben und unter Rühren anschwitzen. Etwas Brühe dazugießen und gründlich mit dem Schneebesen verrühren, dann nach und nach die restliche Brühe und die Milch unter Rühren hinzufügen. Die Sauce bei mittlerer Hitze 8-10 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Gorgonzola in Stücke schneiden, in die Sauce geben und unter Rühren schmelzen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken.

4. Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Zucchini-Lauch-Masse mit Ricotta, Kräutern und Zitronenschale mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprikapulver und ca. 2 EL Zitronensaft abschmecken.

5. Jeweils etwas von der Ricottamasse auf die Mitte der Pfannkuchen geben und längs zu einem Streifen verteilen, dann die Pfannkuchen aufrollen und mit der Nahtseite nach unten dicht an dicht in die Form legen. Die Pfannkuchen mit dem Gorgonzolaguss übergießen und im Ofen (unten, Umluft 180°) in ca. 30 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und vor dem Servieren kurz abkühlen lassen.