

Rezept

Basilikum-Crêpes mit Cocktailtomaten

Ein Rezept von Basilikum-Crêpes mit Cocktailtomaten, am 03.06.2025

Zutaten

4 EL Butter	3 Eier
250 ml Milch	100 g Mehl
Salz	1 Bund Basilikum
400 g Cocktailtomaten	4 EL Olivenöl
Pfeffer	100 g Parmesan
Fett zum Backen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Eier und Milch mit dem Mehl und 1/2 TL Salz gründlich verquirlen. Die flüssige Butter langsam unter Rühren hineinlaufen lassen. Das Basilikum waschen, trockenschütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Hälfte der Blätter zum Teig geben und pürieren.
2. In einer beschichteten Pfanne wenig Fett erhitzen, etwas Teig hineingeben und dünn verteilen. Crêpe in ca. 5-7 Min. goldbraun backen, dabei einmal wenden. Mit den übrigen genauso verfahren. Fertige Crêpes im Backofen bei 80° (Umluft 50°) abgedeckt warm halten.
3. Die Cocktailtomaten waschen, halbieren, in dem Olivenöl 4-5 Min. anbraten, salzen und pfeffern. Den Parmesan reiben. Die restlichen Basilikumblätter in Streifen schneiden. Die Crêpes mit Tomaten und Basilikum füllen, mit dem Parmesan bestreuen und servieren.