

Rezept

Buchweizencrepelle mit Nusskruste

Ein Rezept von Buchweizencrepelle mit Nusskruste, am 23.04.2024

Zutaten

FÜR DIE PFANNKUCHEN:

150 g Buchweizenmehl	2 Eier
200 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)	150 g saure Sahne
Salz	Butter zum Backen

FÜR DIE FÜLLUNG:

350 g Möhren	2 Zwiebeln
2 EL Olivenöl	1 kleines Bünd Petersilie
1 kleines Bünd Basilikum	1 kleines Bünd Majoran
100 g würziger Bergkäse	250 g Ricotta
Pfeffer	

FÜR DEN GUSS:

2 Eier	150 g Sahne
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	50 g Haselnussblättchen

AUSSERDEM:

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Buchweizenmehl in eine Schüssel geben. Eier, Mineralwasser, saure Sahne sowie 1 große Prise Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zugedeckt mindestens 20 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Möhren schälen und fein würfeln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Möhren darin unter Wenden 5 Min. anbraten. Zwiebeln hinzufügen und 2 Min. weiterbraten. Zum Abkühlen auf einen Teller geben. Petersilie, Basilikum und Majoran waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und grob schneiden. Den Bergkäse reiben. Ricotta mit 50 g Bergkäse, Möhren-Zwiebel-Mischung und Kräutern vermischen. Die Füllung kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Buchweizenteig nochmals gut durchrühren und daraus nacheinander 8 dünne Pfannkuchen backen. Dafür etwas Butter in einer beschichteten Pfanne (20 cm Ø) erhitzen, jeweils etwas Teig hineingeben und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Den Teig bei mittlerer Hitze pro Seite 3 - 4 Min. goldbraun backen. Die fertigen Pfannkuchen auf einem Teller stapeln.
-
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Jeweils etwas Füllung auf den unteren Hälften der Pfannkuchen verteilen, die Crespelle aufrollen und in die Form legen. Für den Guss Eier, Sahne, Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss verrühren. Den Guss auf die Crespelle verteilen und mit dem restlichen Käse sowie den Haselnussblättchen bestreuen. Crespelle im Backofen (2. Schiene von unten, Umluft 180°) 20 Min. überbacken. Dazu schmeckt Tomatensalat.