

Rezept

Crêpes mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Crêpes mit Ziegenkäse, am 28.06.2026

Zutaten

20 g Butter	125 g Mehl
Salz	1 TL getrockneter Thymian
100 g Joghurt	2 Eier
100 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser	Fett zum Backen
2 Zweige Thymian	250 g Ziegenfrischkäse
100 g 100 g Schmant	Salz
Pfeffer	8 frische Feigen
2 EL Butter	80 g Honig
3 EL Portwein (nach Belieben)	3 EL Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Butter schmelzen. Mehl mit 1 Prise Salz und Thymian mischen. Joghurt, Eier, flüssige Butter und Mineralwasser mit dem Schneebesen oder Handrührgerät unterrühren, alles zu einem glatten Teig rühren, 30 Min. zugedeckt quellen lassen.
2. Inzwischen Thymian waschen, trocknen, Blättchen hacken, mit Frischkäse und Schmant verrühren, salzen und pfeffern. Feigen waschen, längs vierteln. Butter erhitzen, darin die Feigen 2 Min. anbraten. Honig, Portwein und Essig zugeben, Feigen wenden und 2-4 Min. bei mittlerer Hitze braten, pfeffern und in dem Sud schwenken.
3. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und bei großer Hitze dünne Crêpes ausbacken. Fertige Crêpes im Ofen bei 60° warm halten. Jeweils etwas Frischkäse auf die Crêpes streichen, darauf Feigen mit Sud geben, zusammenklappen und servieren.