

## Rezept

# Crêpes mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Crêpes mit Ziegenkäse, am 26.04.2024

## Zutaten

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