

## Rezept

# Crespelle mit Ricotta-Füllung

Ein Rezept von Crespelle mit Ricotta-Füllung, am 09.09.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Weizenmehl (Type 405)	<b>300 ml</b> Milch
<b>1/8 l</b> Mineralwasser	<b>4</b> Eier (M)
Salz	<b>600 g</b> frischer Blattspinat
<b>1</b> Zwiebel	<b>1-2</b> Knoblauchzehen
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>250 g</b> Ricotta-Frischkäse
Pfeffer	Muskatnuss
<b>500 g</b> Tomaten	<b>30 g</b> Butter
<b>30 g</b> geriebener Parmesan	<b>ca. 3 EL</b> Olivenöl zum Braten und für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 815 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Milch und Mineralwasser mit einem Schneebesen gut verrühren. Eier und ½ TL Salz unterrühren. Den Teig 30 Min. ruhen lassen.
2. Für die Füllung den Spinat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Den Spinat hinzufügen, Topfdeckel auflegen und den Spinat 1 Min. zusammenfallen lassen. Den Spinat in ein Sieb geben und abtropfen lassen. In eine Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen.
3. In einer beschichteten Pfanne 1 TL Öl erhitzen. Eine kleine Kelle Teig hineinfließen lassen und von beiden Seiten einen dünnen goldgelben Pfannkuchen backen. Mit dem übrigen Teig genauso verfahren (insgesamt acht kleine Crespelle backen).
4. Den Ricotta unter die Spinatmasse rühren und die Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Die Füllung auf die Crespelle streichen und aufrollen. Eine Auflaufform einölen und die Crespelle hineinlegen.
5. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Tomaten waschen, den Stielansatz herausschneiden und die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Tomatenwürfel auf den Crespelle verteilen, leicht salzen und pfeffern. Mit Butterflöckchen belegen und mit Parmesan bestreuen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.