

Rezept

Crespelle mit Spinatfüllung und Tomaten

Ein Rezept von Crespelle mit Spinatfüllung und Tomaten, am 14.12.2025

Zutaten

Für den Teig:

30 g	Butter	150 g	Weizenvollkornmehl
100 ml	Milch		Salz
100 ml	kohlesäurehaltiges Mineralwasser	4	Eier
Öl zum Backen			

Für die Füllung:

500 g	frischer Spinat	1	Zwiebel
3 EL	Olivenöl	150 g	Mozzarella
80 g	frisch geriebener Pecorino		Pfeffer
Salz			frisch geriebene Muskatnuss

Für die Tomaten:

2 EL	Olivenöl	500 g	Datteltomaten
2 TL	Rohrzucker	1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig Thymian			

Außerdem:

Olivenöl für die Form und zum Beträufeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal, 49 g F, 27 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter zerlassen. Mehl mit 1 Prise Salz, Milch und Mineralwasser glatt rühren. Zerlassene Butter dazugeben. Eier einzeln unterrühren. Teig zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Für die Füllung den Spinat putzen, gründlich waschen und in einem Topf ca. 1 Min. zusammenfallen lassen, in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Danach fein hacken. Zwiebel schälen und klein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Spinat dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen. Mozzarella klein würfeln. Spinat in einer Schüssel mit 40 g Pecorino und dem Mozzarella vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

- 3.** Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig durchrühren. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Eine kleine Kelle Teig hineingeben und so nacheinander 8 Pfannkuchen backen.

- 4.** Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Die Spinatfüllung auf den Crespelle verteilen, Crespelle aufrollen und in die Form legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit dem übrigem Pecorino bestreuen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 15-20 Min. überbacken.

- 5.** Inzwischen für die Tomaten das Olivenöl erhitzen. Tomaten waschen und darin andünsten, mit Rohrzucker bestreuen. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln und dazugeben. Tomaten bei schwacher Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen. Kräuter entfernen und das Tomatenragout zu den Crespelle servieren.