

Rezept

# Feurige Mascarpone-Crespelle

Ein Rezept von Feurige Mascarpone-Crespelle, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Mehl	<b>300 ml</b> Milch
<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>120 ml</b> Mineralwasser mit Kohlensäure
Salz	<b>1</b> Staupe Mangold (600 g)
<b>1</b> Aubergine	<b>2</b> scharfe rote Chilischoten
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>150 ml</b> Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)	<b>250 g</b> Mascarpone

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

## Zubereitung

1. Mehl mit Milch, Eiern, Mineralwasser und Salz zu einem Teig verrühren, etwa 30 Min. quellen lassen.
2. Mangold putzen, waschen und die weißen Stiele fein würfeln, die Blätter grob hacken. Aubergine waschen, putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Chili waschen, entstielen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken.
3. Mangoldstiele und Aubergine in 2 EL Öl 4-5 Min. bei starker Hitze anbraten. Mit Wein ablöschen, Mangoldblätter, Chili und Knoblauch untermischen. Im geschlossenen Topf 4-5 Min. bei mittlerer Hitze garen. Mascarpone dazugeben und schmelzen lassen, salzen.
4. In einer beschichteten großen Pfanne nach und nach übriges Öl erhitzen und aus dem Teig 8 hauchdünne Pfannkuchen backen, gebackene warm halten. Die Füllung darauf verteilen, Crespelle aufrollen und sofort servieren.