Rezept

Gefüllte Kräuter-Crespelle mit Süßkartoffeln

Ein Rezept von Gefüllte Kräuter-Crespelle mit Süßkartoffeln, am 29.04.2024

Zutaten

Für die Pfannkuchen:

½ Bund	gemischte Kräuter (ersatzweise nur Petersilie)
30 g	Buchweizenmehl
250 ml	Milch
3 EL	Öl
	Pfeffer
200 g	Dinkelmehl Type 1050
2	Eier
50 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
	Salz
	Butter zum Backen

Für die Füllung:

500 g	Süßkartoffeln
1 EL	Rapsöl
	Pfeffer
16 dünne Scheibe	Hähnchenbrustaufschnitt
2	Zwiebeln
	Salz
100 g	Crème fraîche
125 g	geriebener Mozzarella

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal, 33 g F, 24 g EW, 69 g KH

Zubereitung

1. Für die Pfannkuchen die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Mit dem Dinkelmehl, dem Buchweizenmehl, den Eiern, der Milch, dem Mineralwasser, dem Öl sowie Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zugedeckt mindestens 30 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung die Süßkartoffeln schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

3. Das Öl in einem Topf leicht erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anbraten. Die Süßkartoffeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und andünsten. Die Crème fraîche und ca. 5 EL Wasser einrühren und die Süßkartoffeln zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 7 Min. dünsten. Die Mischung anschließend etwas abkühlen lassen.

4. Aus dem Teig in einer kleinen beschichteten Pfanne in wenig Butter nacheinander 16 dünne Pfannkuchen backen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

5. Die fertigen Pfannkuchen mit je 1 Scheibe Hähnchenaufschnitt belegen. Die Süßkartoffelmischung ein wenig zerdrücken und auf den Pfannkuchen verteilen. Die Pfannkuchen aufrollen, nebeneinander in eine rechteckige ofenfeste Form legen und mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen. Die Crespelle im Ofen (Mitte) 10-15 Min. überbacken. Heiß oder lauwarm genießen.