

Rezept

Spargel-Crespelle

Ein Rezept von Spargel-Crespelle, am 14.12.2025

Zutaten

100 g Mehl	Salz
3 Eier (Größe M)	2 EL Rapsöl
150 ml Milch	500 g grüner Spargel
4 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	Pfeffer
250 g Ricotta	100 g frisch geriebener Parmesan
frisch geriebene Muskatnuss	500 g Tomatenpüree (Tetrapack)
Butterschmalz zum Braten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 1 kräftigen Prise Salz mischen. 2 Eier, Rapsöl und die Milch nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Den Teig 30 Min. stehen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung den Spargel waschen, falls nötig schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen leicht schräg in etwa 1 cm breite Stücke teilen. Den Thymian waschen und trockenschütteln, Blättchen abstreifen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
3. Spargel mit Thymian und Knoblauch in 1 EL Olivenöl unter Rühren bei schwacher Hitze 5 Min. garen. Salzen, pfeffern und abkühlen lassen.
4. Für die Pfannkuchen in einer Pfanne etwas Butterschmalz zerlaufen lassen. Mit einer Teigkelle Teig einfüllen und durch Schwenken in der Pfanne verteilen. Bei mittlerer Hitze 1 Min. backen, wenden und noch einmal so lange backen. Auf diese Weise aus dem Teig etwa 8 Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
5. Ricotta mit übrigem Ei und der Hälfte des Parmesans verrühren. Spargel untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Masse auf den Pfannkuchen verteilen, die Pfannkuchen aufrollen und nebeneinander in eine ofenfeste Form legen.
6. Tomatenpüree mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teigrollchen verteilen. Mit dem übrigen Käse bestreuen, mit restlichem Olivenöl beträufeln. Im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.