

Rezept

## Spargel-Crespelle

Ein Rezept von Spargel-Crespelle, am 14.12.2025

### Zutaten

<b>100 g</b>	Mehl	<b>Salz</b>
<b>3</b>	Eier (Größe M)	<b>2 EL</b> Rapsöl
<b>150 ml</b>	Milch	<b>500 g</b> grüner Spargel
<b>4 Zweige</b>	Thymian	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>4 EL</b>	Olivenöl	Pfeffer
<b>250 g</b>	Ricotta	<b>100 g</b> frisch geriebener Parmesan
	frisch geriebene Muskatnuss	<b>500 g</b> 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 Teigröllchen verteilen. Mit dem übrigen Käse bestreuen, mit restlichem Olivenöl beträufeln. Im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.