

## Rezept

# Spinat-Ricotta-Crespelle

Ein Rezept von Spinat-Ricotta-Crespelle, am 19.12.2025

## Zutaten

<b>1</b>	Zwiebel	<b>1</b>	Knoblauchzehe
<b>100 g</b>	Baby-Spinat	<b>1 EL</b>	Olivenöl
<b>50 g</b>	Parmesan	<b>250 g</b>	Ricotta
	Salz		Pfeffer
	Muskat	<b>1 Glas</b>	Tomatensauce (400 g)
<b>10</b>	Pfannkuchen (600 g; aus dem Kühlregal)		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 535 kcal, 25 g F, 22 g EW, 57 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Spinat zugeben und in 1-2 Min. zusammenfallen lassen, kurz abkühlen lassen.
2. Parmesan fein reiben. Ricotta mit Parmesan glatt rühren. Spinat unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Etwa  $\frac{2}{3}$  der Tomatensauce in einer weiten Auflaufform verteilen. Die Füllung auf die Pfannkuchen verteilen. Pfannkuchen aufrollen und auf die Tomatensauce legen. Restliche Tomatensauce darüberklecksen. Im vorgeheizten Ofen 10-12 Min. backen. Die letzten 2-3 Min. zusätzlich den Backofengrill einschalten. Sofort servieren.