

Rezept

Spinat-Ricotta-Crespelle

Ein Rezept von Spinat-Ricotta-Crespelle, am 26.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 g Baby-Spinat	1 EL Olivenöl
50 g Parmesan	250 g Ricotta
Salz	Pfeffer
Muskat	1 Glas Tomatensauce (400 g)
10 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.