Rezept

Überbackene Zucchini-Ricotta-Crespelle

Ein Rezept von Überbackene Zucchini-Ricotta-Crespelle, am 02.06.2025

Zutaten

40 g	Butter
	Salz
4	Eier
1	Zwiebel
2 Zweige	Thymian
	Pfeffer
	½ Bio-Zitrone
6 EL	Sahne
50 g	frisch geriebener Parmesan
	Butter für die Form
180 g	Mehl
400 ml	Milch
700 g	Zucchini
2	Knoblauchzehen
	Salz
1 Bund	Petersilie
400 g	Ricotta
	frisch geriebene Muskatnuss
	Öl zum Backen und Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Für die Crespelle die Butter schmelzen. Mehl mit ½ TL Salz mischen. Erst die Milch, dann die Eier und die flüssige Butter mit dem Schneebesen oder Handrührgerät unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Zugedeckt 30 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen die Zucchini waschen, putzen und auf einer Gemüsereibe grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian waschen, Blättchen abzupfen und hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, darin Zwiebel und Knoblauch andünsten. Zucchini und Thymian zugeben und unter Rühren ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, salzen, pfeffern und vom Herd nehmen.

3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und darin nacheinander bei großer Hitze dünne Pfannkuchen ausbacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zitrone heiß waschen, trocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Leicht ausgekühlte Zucchini mit Ricotta, Sahne, Petersilie, Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten. Die Pfannkuchen gleichmäßig mit der Zucchini-Ricotta-Masse bestreichen, aufrollen und nebeneinander dicht an dicht in die Form legen. Mit Parmesan bestreuen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 20-25 Min. goldbraun backen.