

Crespelle

MIT SPINAT, MÖHREN UND RICOTTA



Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Garzeit: ca. 35 Minuten

Utensilien: Schüsseln, Schneebesen, Herd, Pfannen, Brett, Messer, Reibe, Auflaufform, Backofen

Zubereitung:

1. Milch und Eier in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen. Mehl vorsichtig unterrühren. Mit Salz und Muskat würzen. 2 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin portionsweise zu 4 Pfannkuchen backen.

2. Spinat waschen und trocken schütteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und grob hacken. Möhren schälen, waschen, trocken tupfen und raspeln.

3. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin ca. 2 Minuten andünsten. Spinat, Möhren und Basilikum zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten. Anschließend alles mit Ricotta in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zutaten für 2 Personen:

150 ml	Milch (3,5 % Fett)
2 Eier	(Größe M)
150 g	Mehl (Type 405)
Muskatnuss	gerieben
4 EL	Rapsöl
200 g	Spinat
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4	Stiele Basilikum
250 g	Möhren
200 g	Ricotta
50 g	Parmesan
	Pfeffer, Salz

Von Lacroix benötigen Sie:

400 ml	Lacroix Tomaten-Creme-Suppe
--------	-----------------------------

4. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C / Umluft: 175 °C). Ricotta-Masse auf den Pfannkuchen verteilen. Pfannkuchen einrollen und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Parmesan fein abreiben. Pfannkuchen mit Tomatensuppe übergießen und mit Parmesan bestreuen. Alles 18–20 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen gratinieren.

Tipp: Wer keinen frischen Spinat zur Hand hat, kann auch auf Tiefgefrorenen zurückgreifen. Dieser sollte jedoch vor Zubereitung ausgedrückt werden, da er relativ viel Flüssigkeit enthält.