

# Crêpe Suzette

## Für zwei Personen

1 Ei	150g Mehl	200 ml Sahne
1 Orangen	150g Butter	100 ml Bitterorangenlikör
20g Pistazienraspel	Minzeblätter	

Die Eier, das Mehl und die Sahne zu einem cremigen Teig verrühren. Eine Pfanne erhitzen und die Crêpes darin ausbacken. Die Orange schälen und filetieren. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Orangenfilets darin erwärmen. Eine Crêpe dazugeben, mit dem Likör ablöschen und flambieren. Die Crêpe Suzette mit den Orangenfilets auf einem Teller anrichten, mit den Pistazienraspeln und Minzeblättern garnieren und servieren.

Felix Abfalg am 03. Januar 2013