

Spinat-Crespelle mit Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

130 ml Milch	50 g Mehl	1 großes Ei
Öl	Salz	

Für die Füllung:

600 g frischer Blattspinat	1 Zehe Knoblauch	80 g Parmesankäse
200 g Frischkäse	1 Ei	1 Muskatnuss
2 EL Olivenöl, Knoblauchöl	weißer Pfeffer, Salz	

Für die Sauce:

120 g Strauchtomaten	120 g passierte Tomaten	150 g mittelalter Gouda
20 g Paniermehl	3 Stiele Basilikum	$\frac{1}{2}$ TL Oregano
Zucker, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Pfannkuchen das Mehl und die Milch mit einer Prise Salz zu einem Teig verrühren. Das Ei unterrühren und zehn Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig mit etwas Öl in der Pfanne backen und die Pfannkuchen auf einem Teller auskühlen lassen. Für die Füllung den Spinat waschen und trocken schleudern. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Parmesan reiben. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Spinat darin einige Minuten garen und zusammenschrumpfen lassen. Die gehackte Knoblauchzehe hinzugeben. Wenn der Spinat gar ist, die Temperatur reduzieren und den Frischkäse, das Ei und den Parmesan dazugeben. Anschließend mit dem Knoblauchöl, etwas Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die Tomaten aufschneiden, filetieren und in Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel und die passierten Tomaten in einem Topf erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano abschmecken. Die Pfannkuchen auf einen Teller legen, die Spinatfüllung gleichmäßig darauf verteilen und dann vorsichtig einrollen. Den Gouda reiben und über die gerollten Pfannkuchen geben. Nun noch Paniermehl darauf streuen. Anschließend die Crespelle auf den Tellern für fünf Minuten auf der mittleren Schiene bei 100 Grad zum Überbacken in den Backofen geben. Den Pfannkuchen schneiden, in tiefen Tellern anrichten und mit der Tomatensauce und den Basilikumblättern garnieren.

Angela Rüping am 24. November 2014