

# Crêpes surprise mit Feigen-Speck-Füllung, Dip, Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

2 Eier, Größe M	100 ml Milch, 3,5%	50 ml Malzbier
100 g Buchweizenmehl	Salz	

**Für den Dip:**

100 g Blauschimmelkäse	100 g Ricotta	20 g Sahne
40 g Walnüsse	40 g Apfelmus	15-20 g Honig
Salz	weißer Pfeffer	

**Für den Salat:**

50 g Lollo Rosso	50 g Lollo Bionda	Walnüsse
1 TL Senf	2 TL Honig	2 TL Rotweinessig
2 TL naturtrüber Apfelessig	200 ml Sonnenblumenöl	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Füllung:**

Bacon, in dünnen Streifen	2 Feigen	1 rote Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln	Butterschmalz	

**Für den Teig:**

Das Malzbier, Eier, Milch, Mehl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Mindestens 10 Minuten ruhen lassen. **Für den Dip:**

Blauschimmelkäse, Ricotta, Sahne, Walnüsse, Apfelmus, Honig, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer pürieren. Bis zum Servieren kaltstellen.

**Für den Salat:**

Senf, Honig, Rotweinessig, Apfelessig, Salz und Pfeffer verrühren. Öle hinzufügen, bis eine flüssig-cremige Konsistenz erreicht ist. Salat waschen und trockenschleudern. Vor dem Servieren mit Dressing vermengen. Salat mit Walnüssen garnieren.

**Für die Füllung:**

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butterschmalz glasig braten. Baconstreifen dazu geben, braten und nach 2-3 Minuten die Temperatur drosseln. Feigen gewürfelt dazu geben und alles schwenken. Frühlingszwiebeln putzen und das Grüne vom Weißen trennen. Das Grüne dient später als eine Art „Bindfaden“. Crêpe-Teig in etwas Butterschmalz dünn ausbacken. Füllung mittig draufgeben und mit dem Grün der Frühlingszwiebel als Päckchen verschließen.

Saskia Wangler am 09. Mai 2023