

Crêpes-Torte mit Frischkäse und Gemüse

Für 4 Personen

Für die Füllung:

3 Eier	1 Kopfsalatherz	1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie	100 g Karotte	4 getrock. Öl-Tomatenviertel
400 g Frischkäse	150 g Crème-fraîche	Salz
Pfeffer		

Für die Crêpes:

150 g Mehl	4 Eier	ca. 250 ml Milch
1 EL Sonnenblumenöl	Salz	1 Bund Schnittlauch
Butterschmalz		

Für die Füllung die Eier hart kochen, abkühlen lassen.

Für die Crêpes Mehl und Eier mit einem Schneebesen verrühren, dann Milch und Öl unterrühren und den Teig mit einer Prise Salz würzen.

Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schnittlauch unter den Teig mischen.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und aus dem Teig nach und nach etwa 6 dünne Crêpes ausbacken.

Für die Füllung Salat putzen, waschen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Karotte abwaschen, schälen und fein raspeln.

Getrocknete Tomaten abtropfen, dann in feine Würfel schneiden.

Frischkäse und Crème fraîche zu einer cremigen Masse rühren.

1/3 der Kräuter beiseitelegen. Die restlichen geschnittenen Kräuter mit Karottenraspeln und Tomatenstücken unter 2/3 der Frischkäsemasse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliche Frischkäsemasse für die Dekoration beiseitestellen.

Die gekochten Eier pellen und in dünne Scheiben schneiden.

Zum Schichten der Crêpes-Torte einen Crêpe mit etwas Frischkäse-Gemüsecreme bestreichen, darauf einige Eierscheiben und Salatstreifen streuen. Einen weiteren Crêpe darauf geben und genauso bestreichen und belegen. Diesen Ablauf wiederholen, bis insgesamt 5 Crêpes bestrichen sind. Den letzten Crêpe auflegen und mit beiseite gestellter Käsecreme bestreichen. Mit den restlichen Kräutern bestreuen. Den Tortenrand nach Belieben ebenfalls mit Käsecreme bestreichen. Die Crêpes-Torte entweder sofort genießen oder vor dem Anschneiden eine Stunde im Kühlschrank etwas anziehen lassen.

Sören Anders am 08. April 2022