

Crêpes mit Lamm-Hack gefüllt und Gewürz-Joghurt

Für 2 Personen

100 g Mehl	1 Ei	ca. 200 ml Wasser
Salz	ca. 3 EL Butterschmalz	300 g Blattspinat
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	300 g Lammhackfleisch
1 TL Tomatenmark	Pfeffer	1 Schalotte
1 EL Butter	250 g Naturjoghurt	1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise Kardamom	1 Prise Paprika, edelsüß	1 Eigelb
1 Bund Schnittlauch		

Mehl, Ei, Wasser und 1 Prise Salz zu einem dünnflüssigen Teig mischen. In einer heißen Pfanne mit etwas Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Crepes ausbacken. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln, mit 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne anschwitzen, das Hackfleisch, Tomatenmark und die angedrückte Knoblauchzehe zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2- 3) vorheizen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer weiteren Pfanne die Schalotte mit 1 EL Butter anschwitzen, den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen, leicht salzen und 2/3 davon zum gebratenen Hackfleisch geben. Die Knoblauchzehe herausnehmen. Den Joghurt mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Kardamom und Paprika mischen. Einen Löffel Joghurt mit dem Eigelb mischen und zu der Hack-Spinatmischung geben. Davon etwas auf die Crepes geben und diese eng aufrollen. In eine gefettete Auflaufform schichten und im vorgeheizten Backofen noch ca. 5 Minuten im Backofen garen. Schnittlauch fein schneiden. Anschließend die Crepes schräg aufschneiden, mit dem restlichen Joghurt und Spinat anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 03. November 2009