

# Buchweizen-Crêpes mit Schinken und Käse

## Für 4 Personen

50 g Butter	250 g Buchweizenmehl	1 TL Salz
1 Ei	300 ml Milch	300 ml Wasser
2 Tomaten	100 g Emmentaler	Butterschmalz
100 g Kochschinken, dünn		

Für die Buchweizencrêpes die Butter in einem Topf schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Buchweizenmehl mit Ei, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Dann Wasser und flüssige Butter unterrühren. Den Teig abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Den Käse grob reiben.

Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Crêpes ausbacken. Der Pfannenboden sollte nur dünn mit Teig bedeckt sein

Jeden Crêpe mittig mit Schinken, Käse und 2 Tomatenscheiben belegen, die Ränder einklappen, die Crêpe zusammenfalten und im Backofen bei 60 Grad warm halten. Tipp: Für die Füllung eigenen sich auch andere Käsesorten, feinblättrig geschnittene Champignons, Speck, Kräuter u.ä.

Simon Tress am 16. August 2019