

Gratinierte Crespelle mit Ricotta-Spinat und Schinken

Für 4 Personen

100 g Butter	125 g Weizenmehl	405	300 ml Vollmilch
3 Bio-Eier	Salz		Pfeffer
400 g Blattspinat	1 Schalotte		1 Knoblauchzehe
250 g Parmesan	2 EL Olivenöl		200 g Ricotta
200 g Sahne	Muskatnuss, gerieben		100 g gekochter Schinken
4 Stiele Basilikum			

Für die Crespelle (ital. Pfannkuchen) 2/3 der Butter in einer kleinen Pfanne saftig erhitzen und leicht bräunen. Nussbutter etwas abkühlen lassen.

Mehl und Milch in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Eier und Nussbutter zugeben und alles gründlich glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine flache, beschichtete Pfanne (z. B. Crêpes-Pfanne) erhitzen. Darin aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen (Crespelle sind etwa doppelt so dick wie Crêpes) ausbacken. Abkühlen lassen.

Hinweis: Da der Teig schon Fett enthält braucht man in einer beschichteten Pfanne zum Ausbacken der Crespelle eigentlich kein zusätzliches Fett mehr. Gegebenenfalls die Pfanne mit wenig Pflanzenfett auspinseln.

Spinat verlesen, waschen und gründlich abtropfen lassen oder trocken schleudern.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Parmesan fein reiben.

In einen Topf etwas Olivenöl erhitzen. Schalottenwürfel und Knoblauch darin andünsten.

Spinat in den Topf geben und unter Rühren zusammenfallen lassen.

Spinat abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Ricotta und 1/5 vom geriebenen Parmesan unter den Spinat mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen Für die Sauce Sahne in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd ziehen. Etwas mehr als der Hälfte vom restlichen Parmesan unter die Sahne rühren und schmelzen lassen. Mit etwas Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Schinken in feine Streifen schneiden.

Den Backofen auf 180-200 Grad vorheizen.

Crespelle auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, die Spinat-Ricotta-Masse darauf verteilen, Schinkenstreifen darauf streuen und die Pfannkuchen zu Dreiecken zusammenfallen lassen.

Eine längliche Auflaufform mit der restlichen Butter ausstreichen. Die gefüllten Crespelle einschichten. Mit der Parmesan-Sauce beträufeln und mit restlichem Parmesan bestreuen.

Crespelle im heißen Backofen 10-15 Minuten gratinieren.

Aus dem Ofen nehmen und anrichten.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Überbackene Crespelle anrichten und mit Basilikum bestreuen. Dazu passt sehr gut ein Blattsalat.

Daniele Corona am 19. Mai 2023