



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

## Crespelle alla Fiorentina

Für 6 Personen

von Cosmina aus Frankfurt  
August 2002

### Zutaten

- 900 g Blattspinat (TK)
- 500 g Schafskäse
- 6 EL Parmesankäse
- 4 Eier
- Salz; Pfeffer; Muskatnuss
  
- 100 g Butter oder Margarine
- 4 Eier
- 400 ml Milch
- 200 g Mehl
- Butter zum Braten
- Fett für die Form
- 
- 60g Butter oder Margarine
- 80 g Mehl
- 1/2 L Brühe
- 1/2 Milch
- 5-6 EL frisch geriebener Parmesankäse zum Bestreuen

**Vorbereitungszeit:** 30 Minuten

### Zubereitung

Spinat auftauen lassen und klein hacken. Mit dem Schafskäse, Parmesan und Eiern gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Fett in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Das zerlassene Fett mit Eiern, Milch, Mehl und einer Prise Salz mit einem Schneebesen zu einem sehr flüssigen Teig verrühren. Den Teig bei Zimmertemperatur zehn Minuten stehen lassen.

(Mein Tipp: einen Teil der Milch durch Bier ersetzen, macht den Teig 'locker & würzig')  
Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und nacheinander aus dem Teig Pfannkuchen backen. Etwas abkühlen lassen. Spinatfüllung auf jeden Pfannkuchen, aufrollen und nebeneinander in eine gefettete, ofenfeste Form geben.

Das Fett in einem kleinen Topf zerlassen, Mehl dazugeben und unter Rühren kurz andünsten. Brühe und Milch unter ständigem Rühren in feinem Strahl dazugießen. Soße einige Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und über die Pfannkuchen gießen.



Alles mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Die Crespelle im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 etwa 25 min (wir haben noch 10 min drangehängt) backen.

Dazu passt z.B. Tomatensalat !

Noch ein Tipp: wer sich die Arbeit mit den Pfannkuchen sparen will: gibt es auch fertig zu kaufen...

***Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!***

