

Italienische Rezepte

Crepes Mit Pilzfüllung - Antipasti Crespelle Ai Funghi

Anzahl: 18 Stück

Gattung: Antipasti, Pfannkuchen, Pilze, Italien, Vorspeisen

FÜR DIE CREPES

3 große Eier
120 g Mehl
1/4 Liter Milch

Salz und frisch gemahlener
- Pfeffer
Butter, zum Braten

FÜR DIE FÜLLUNG

15 g Butter
2 Essl. Mehl
1/2 Liter Milch
90 g Gekochter Schinken, gehackt
90 g Parmesan, frisch gerieben
1 Handvoll Getrocknete Steinpilze,
- mindestens 30 Minuten
- in Wasser eingeweicht,

- ausgedrückt und gehackt
Salz und frisch gemahlener
- Pfeffer
Frische
- Schnittlauchstängel, zum
- Zusammenbinden,
- kurz blanchiert

Für die Crepes die Eier in einer Schüssel verquirlen. Nach und nach das Mehl, danach die Milch einrühren und zu einem klümpchenfreien Teig verarbeiten. Den Teig salzen und pfeffern.

In einer kleinen, beschichteten Pfanne (22 cm Durchmesser) etwas Butter bei mittlerer Temperatur zerlassen. So viel Teig hinein geben, dass der Pfannenboden hauchdünn bedeckt ist, und einige Minuten hellgelb backen. Die Crepe herausnehmen und auf diese Weise den gesamten Teig verarbeiten.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Für die Füllung die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl ohne Farbe anschwitzen. Nach und nach die Milch hinzugiessen und dabei ständig rühren, bis eine gebundene weisse Sauce entstanden ist. Den Topf vom Herd nehmen. Den Schinken, den Parmesan und die Pilze einrühren, die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung esslöffelweise in die Mitte der Crepes geben. Die Teigränder über der Füllung so zusammenfassen und mit einem Schnittlauchstengel zuschnüren, dass sie sich wie eine Blüte öffnen.

Die gefüllten Crepes auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech setzen und in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Auf einer Platte anrichten und heiss servieren.