

# Rezept Crespelle mit Nuss-Soße

Die Crespelle mit Nuss-Soße kann als kleine Vorspeise serviert werden.

## Zutaten:

100 g Mehl  
150 ml Milch  
2 Eier  
eine Prise Salz  
Fett zum Backen der Pfannkuchen  
Für die Ricotta-Füllung:  
250 g Ricotta  
80 g ger. Parmesan  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
1 TL Zitronensaft  
1 EL Petersilie  
Zutaten für die Nuss-Soße:  
100 g Walnüsse  
50 g Pinienkerne  
50 g Parmesan  
2 EL Olivenöl  
Basilikum  
50 ml Sahne  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Für die Crespelle mit Nuss-Soße zunächst das Mehl mit der Milch verrühren, die Eier nacheinander unterrühren,

anschließend eine Prise Salz zugeben.

Diesen Pfannkuchenteig nun für 20 min quellen lassen.

In dieser Zeit kann die Nuss-Soße sowie die Ricotta-Füllung zubereitet werden:

Hierzu die Nüsse mit den Walnüssen mit Hilfe eines Mixers klein hacken.

Nach und nach Parmesan, das Olivenöl, Basilikum sowie Sahne zugeben und mit dem Mixer zu einer cremigen Soße vermengen.

Die Nuss-Soße zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Füllung den Ricotta mit Parmesan vermengen, anschließend den Zitronensaft mit der Petersilie untermengen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken.

In einer Pfanne nun das Fett erhitzen und die Pfannkuchen darin ausbacken.

Für die Crespelle mit Nuss-Soße jeweils einen Pfannkuchen mit etwas Ricotta-Creme bestreichen und aufrollen.

Die Crespelle auf einem Teller mit der Nuss-Soße beträufelt anrichten.

*Zurück zu Süßspeisen*

*Zurück zu Dessert/Nachtisch*