

# Rezept Crespelle mit Ricotta-Spinat-Füllung

Diese Crespelle mit Ricotta-Spinat-Füllung werden im Ofen mit einer Béchamelsoße überbacken.

## Zutaten:

250 ml Milch

150 g Mehl

1 TL Salz

$\frac{1}{2}$  TL Pfeffer

2 Eier

Für die Füllung:

500 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

200 g Ricotta

50 g geriebener Parmesan

Für die Béchamelsoße:

30 g Butter

40 g Mehl

$\frac{1}{2}$  l Milch

$\frac{1}{4}$  l Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Die Milch zusammen mit dem Mehl verrühren, so dass keine Klümpchen entstehen.

Die Eier unterschlagen und den Teig mit dem Salz und dem Pfeffer würzen.

Den Teig 20 min quellen lassen.

Für die Füllung den frischen Blattspinat waschen und in kochendem Wasser für 3 min blanchieren, anschließend sofort in Eiswasser abschrecken.

Die Zwiebel sowie den Knoblauch abziehen und beides fein würfeln.

In einem Topf die Zwiebel-sowie Knoblauchwürfel in dem Olivenöl kurz dünsten, den Blattspinat zugeben und kurz dämpfen.

Anschließend die Spinat-Masse fein hacken und mit dem Ricotta und Parmesan mischen. Diese Füllung noch mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Soße die Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin unter ständigem Rühren hellgelb anschwitzen, nun langsam die Milch sowie die Brühe einrühren, einmal aufkochen und für ca. 5 min köcheln lassen.

Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend die Pfannkuchen zubereiten:

etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und jeweils ein wenig Teig in die Pfanne geben.

Den Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen und zur Seite stellen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

Zwischenzeitlich den Backofen auf 200°C vorheizen.

Für die Crespelle mit Ricotta-Spinat-Füllung die Pfannkuchen mit der Ricotta-Creme bestreichen und aufrollen.

Nebeneinander in eine Auflaufform setzen und mit der Béchamelsoße übergießen.

Die Auflaufform in den Backofen schieben und die Crespelle mit Ricotta-Spinat-Füllung darin ca. 10 bis 15 min überbacken.

**Tipp:** Zusätzlich kann der Auflauf vor dem Backen noch mit

geriebenem Parmesan bestreut werden.

*Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten*