



Crêpes mit Wirsing

Arbeitszeit: ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 15 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

1	Wirsing
2	Eier
4 EL	Mineralwasser
100 ml	Milch
2 EL	Mehl
200 g	Topfen
2 TL	Kräuter z.B. Thymian, Majoran
4 Scheiben	Schinken
	Pfeffer
	Salz

ZUBEREITUNG

Eier, Wasser, Milch und Mehl zu einem glatten Teig verrühren und für 15 Min. ruhen lassen.

Vom Wirsing 6-8 Blätter ablösen und 5 Min. in gesalzenem Wasser blanchieren. Anschließend kalt abschrecken und abtrocknen.

Den Topfen mit den Kräutern, Salz und Pfeffer anrühren.

Nun in etwas Öl 4 dünne Crêpes backen, kurz abkühlen lassen und die Hälfte des Topfen darauf verstreichen.

Darauf zuerst je zwei Wirsingblätter legen, dann eine bis zwei Scheiben Schinken und zum Schluss nochmals eine Schicht Topfen.

Nun die Crêpes fest aufrollen und in dekorative Streifen schneiden.

Statt des Schinkens kann auch ein kräftiger Käse oder ein würziges Pesto verwendet werden.

Fleischgericht | Pfannengericht