

# Crespelle gefüllt mit Champignons

(Crêpes/Pfannkuchen)

Primo für 2 Personen – 3 Crespelle für jeden



## Zutaten :

1 Zucchini von ca. 15 x 8 cm  
100 gr Champignons  
Mozzarella ca. 100 gr  
50 gr Salsiccia oder Hackfleisch  
Milch  
½ Tasse Sahne  
50 gr Weizenmehl  
Knoblauch  
Peperoncini  
1 Ei  
Brühe/Gemüsebrühe  
Olivenöl  
Parmesan gerieben  
Semmelbrösel  
Salz  
Zucker

## Kochutensilien :

kleine Pfanne ca. 20 cm Durchmesser – damit die Crespelle einen Durchmesser von ca. 15 cm haben

Keramikform oder Reine von ca. 28x17 cm  
kleine Rührschüssel  
mittelgroßer Kochtopf  
Schneidbrett  
scharfes kleines Messer  
kleiner Schneebesen

## **Backofen**

### **Zubereitung :**

**Crespelle** - Ei, Mehl, Olivenöl, Salz, Zucker, Milch :

Verrühre mit dem Schneebesen das Mehl mit dem Ei , 1Teelöffel Olivenöl, je einer sehr kleinen Messerspitze Salz und eine Messerspitze Zucker und gib so nach und nach die Milch dazu. Die Masse soll sahnig sein, wenn sie zu flüssig ist, etwas Mehl vorsichtig dazurühren, wenn zu dickflüssig etwas Milch.

Gib mit einem kleinen Schöpflöffel soviel von der Masse in die Pfanne, dass der Boden gleichmässig und dünn davon bedeckt ist und backe sie bei mittlerer Hitze ohne Fett (Olivenöl ist bereits im Teig) beidseitig, bis jede Crespella leicht goldfarben geworden ist. Staple sie auf einem Teller und stelle sie beiseite. Es sollten mindestens 6 Crespelle werden. Sollten es mehr werden, ist das auch gut, denn sie schmecken auch aufgewärmt sehr gut.

**Füllung** – Pilze, Zucchini, Olivenöl, Sahne, Brühe, Knoblauch, Peperoncini, Mehl, Salsiccia oder Hackfleisch, Mozzarella :

Putze die Pilze und schneide diese, sowie die Zucchini in haselnussgroße Stücke. Dünste sie im Kochtopf mit 3 Esslöffel Olivenöl, ¼ Tasse Sahne, 3 Esslöffel Brühe, etwas Knoblauch und Peperoncini ca. 15 min bei mittlerer Hitze und rühre dabei je 2 gehäufte Esslöffel Mehl und 3 Esslöffel geriebenen Parmesan dazu. Brate die zerkleinerte Salsiccia oder das Hackfleisch in der kleinen Pfanne, in der Du vorher die Crespelle gebacken hast, in Olivenöl kurz und scharf an und vermische das Fleisch mit der Gemüsefüllung.

**Gratinade zum Überbacken** – Parmesan, Sahne, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini, Semmelbrösel :

Bereite aus 3 gestrichenen Esslöffeln Parmesan, ¼ Tasse Sahne, 2 Esslöffeln Olivenöl, ein wenig Knoblauch und Peperoncini eine breiige Masse.

Schneide den Mozzarella in längliche Stücke von ca. 6 x 1,5 x 1,5 cm.

Lege die Crespelle auf einem Teller zurecht und gib in die Mitte von jeder zwei Esslöffel der Füllung, verteile sie etwas quer und setze ein Mozzarellastück darauf. Wickle die Crespelle zu möglichst gleichmäßig großen Rollen.

Träufle etwas Olivenöl auf den Boden der Keramikform oder Reine, streue ein paar Semmelbrösel darauf und lege die Crespelle nebeneinander ohne Abstand hinein. Verteile die Gratinade gleichmäßig darauf, streue dann etwas Parmesankäse und Semmelbrösel darüber und backe alles ca. 15 min im Backofen bei 150-180 Grad bis die Crespelle ein wenig Farbe bekommen.

### **Attenzione :**

Es kann sein, dass sich die erste Crespella beim Backen etwas schwer von der Pfanne löst. Deshalb vorsichtig abheben. Die nächsten lösen sie sich dann recht gut.

### **Getränke :**

Kräftiger Weisswein oder ein junger Roter, aber auch ein kühles helles Bier sind empfehlenswert.