



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Kleine Festtagscrêpes mit Hackfleischfüllung

Rezept für 1 Person (als Vorspeise für 2 Personen)

Zutaten für die Füllung:

200 g gemischtes Hackfleisch
100 g TK-Blattspinat
½ Schalotte
½ Knoblauchzehe
1 El Cognac
1 Prise gemahlene Muskatnuss
1 El Pinienkerne
100 ml Sahne
Bratöl
Salz und Pfeffer

Zutaten für die Crêpes:

60 g Mehl
2 Eier
125 ml Milch
1 El Butter
1 El Bratöl
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit inkl. Vorbereitung: 50 Minuten

Geben Sie das Mehl, die Eier und die Milch in eine Schüssel und rühren Sie mit diesen Zutaten einen glatten Crêpeteig. Lassen Sie die Butter in der Pfanne schmelzen und geben Sie in den Teig. Noch gut mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 30 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit die halbe Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken. In der Bratpfanne beides mit etwas Bratöl leicht glasig schwitzen und anschließend das Hackfleisch mit braten, bis es krümelig zerfällt. Den aufgetauten Blattspinat aus der Packung nehmen, gut ausdrücken und ebenfalls fein hacken. Jetzt zur Hackfleischmischung geben und nochmals leicht mit braten lassen. Nun fügen Sie den Cognac, die Sahne und die Pinienkerne zu und schmecken die Mischung mit Salz, Pfeffer und einer Prise gemahlener Muskatnuss nochmals gut ab und halten es auf dem Herd warm.

Nehmen Sie eine weitere Bratpfanne, geben etwas Bratöl hinein und backen nun die kleinen Crêpes portionsweise im nicht zu heißen Fett aus. Geben Sie in jede der Crêpes etwas Füllung und rollen sie auf. Falls gewünscht können die Crêpes noch im Backofen mit etwas Käse bei 200° C in ca. 10 Minuten überbacken werden.

Servieren Sie die Crêpes mit einem schönen Salat als Vorspeise oder einfach mit den Beilagen Ihrer Wahl

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit