

# Crespelle mit Ricotta-Spinat-Füllung und Salat mit Tomaten-Vinaigrette

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/07/crespelle-mit-ricotta-spinat-fuellung-und-salat-mit-tomaten-vinaigrette/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/07/crespelle-mit-ricotta-spinat-fuellung-und-salat-mit-tomaten-vinaigrette/)

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Crespelle:

- 5 EL Butter
- 125g Mehl
- 2 Eier
- 1/4 Liter Milch
- Meersalz

### Für die Füllung:

- 500g Blattspinat
- 250g Ricotta
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- Muskatnuss
- 2 Stiele Basilikum
- 1 - 2 Zweige Thymian
- 1 Eigelb
- ca. 30g geriebener Parmesan
- Meersalz
- Pfeffer

### Außerdem:

- 3 EL Butter
- ca. 30g geriebener Parmesan
- 2 Römersalatherzen
- 2 Tomaten
- 1 EL Tomaten-Essig oder Aceta balsamico bianco
- 4 EL Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer

### Zubereitung:

**Für die Crespelle** ca. 3 EL Butter in einer Pfanne zerlassen. Das Mehl mit den Eiern, der Milch und 1 Prise Salz glatt rühren. Die flüssige Butter unterrühren und den Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.

**Für die Füllung** den Spinat verlesen, waschen, abtropfen lassen und die Blätter von den Stielen streifen. Schalotten und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit erhitztem Olivenöl andünsten. Den Spinat hinzufügen, ca. 3 Minuten dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Basilikum und Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein schneiden. Den Spinat leicht ausdrücken und grob hacken. Kräuter, Ricotta, Eigelb und Parmesan zum Spinat geben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig nochmals durchrühren. In einer beschichteten Pfanne (24cm Durchmesser) etwas von der restlichen Butter erhitzen. Eine kleine Schöpfkelle Teig hineingeben und durch Schwenken verteilen. Wenn die Unterseite goldbraun ist, den Pfannkuchen wenden und fertig backen. Auf diese Art und Weise aus dem Teig nacheinander 8 dünne Pfannkuchen/Crespelle backen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Crespelle auf einer Arbeitsfläche auslegen, jeweils etwas Füllung daraufgeben und gleichmäßig verteilen. Die Crespelle aufrollen und nebeneinander in eine ofenfeste Form legen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen und den Parmesan darüberstreuen. Die Crespelle im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten überbacken.

**Die Salatherzen** putzen, waschen, trocken schütteln und vierteln. Die Stielansätze der Tomaten herausschneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, herausheben und kalt abschrecken. Die Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Die Kerne in eine Schüssel geben. Die Tomatenviertel in kleine Würfel schneiden. Die Tomatenkerne mit Essig, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren, dann die Tomatenwürfel untermischen.

Die Crespelle mit den Salatherzen anrichten. Den Salat mit der Tomaten-Vinaigrette beträufeln.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Pfannkuchen