



Hier und heute

Herzhafte Crêpes mit Spinat-Käsefüllung

Patissier Matthias Ludwigs backt herzhafte Crêpes, wie vom Weihnachtsmarkt. Er zeigt, wie man den perfekten Teig herstellt. Und bereitet dazu eine köstliche Spinat-Käsefüllung.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für vier Stück

Zutaten für den Crêpeteig

- 1 Ei (Gr. M)
- 130 ml Milch
- 75 g Mehl, 405er
- 1 Prise Salz
- 10 ml Öl (oder flüssige Butter)

Zubereitung

Das Ei mit Milch verquirlen, Mehl zugeben und alles gut durchmischen. Salz und Öl unterrühren und mit dem Teig in einer leicht gefetteten möglichst flachen Pfanne vier bis fünf Crêpes in der gewünschten Größe ausbacken. Die Crêpes direkt zu „Taschen“ zusammenlegen. Hierfür das Crêpe zusammenklappen, dann ein Drittel zur Mitte klappen und das andere Drittel darüberlegen.

Tipp: Als Variante kann man einen Teil des Weizenmehls (oder komplett) durch Buchweizenmehl austauschen, dann wird das Crêpe zu einer „Galette“.

Zutaten für die Füllung

- 150 g Rahmspinat (tiefgekühlt)
- 100 g (Berg-) Käse o.ä. gerieben
- etwas Salz, Pfeffer und Muskat nach Belieben

Zubereitung

Den Rahmspinat aufkochen und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Crêpes jeweils mit zwei Esslöffeln Spinat bestreichen, mit etwas Käse bestreuen und zu Taschen zusammenklappen. Zurück in die Pfanne legen und wenn alle gefüllt sind, mit dem restlichen Käse bestreuen und im Backofen unter dem Grill kurz überbacken. Alternativ einen Deckel auf die Pfanne geben und alles erwärmen bis der Käse geschmolzen ist.

Tipps

- Wer mag, kann noch 1 EL Crème fraîche auf dem Spinat verstreichen.
- Noch köstlicher, aber aufwändiger schmeckt es, wenn man noch eine Béchamelsauce o.ä. über den Spinat gibt.