

Knusprige Eierkuchen herzhaft gefüllt

Variationen mit Gemüse, Fleisch und Käse

Crêpe, Crespelle, Pancake – hinter all diesen Namen versteckt sich nichts anderes als der dünne knusprige Eierkuchen. Auch mit herzhafter Füllung und mit Käse gratiniert schmeckt er einfach köstlich.

Spargel-Lachs-Röllchen

Zutaten (für 4 Personen): je 750 g weißer und grüner Spargel, 1 kleiner Stich Butter, je 1 Prise Salz und Zucker, 2 EL Butter, 2 Eier, 200 ml Milch, 80 g Mehl, Muskat, 200 g Räucherlachs, 4 EL Olivenöl, 1 Bund Schnittlauch in Röllchen, Salz, Sauce Hollandaise.

Zubereitung: Weißen Spargel schälen, grünen bei Bedarf. Weißen Spargel in Wasser mit 1 Stich Butter, Salz und Zucker 15 min garen. Grünen Spargel 5 min später zugeben. Spargel warm halten. Butter zerlassen, mit Eiern, Milch und Mehl mischen. Mit Salz, Muskat und Schnittlauch würzen, ruhen lassen. Eierkuchen in Öl backen, Lachs darauf legen, aufrollen, Rollen in Stücke schneiden. Alles anrichten.

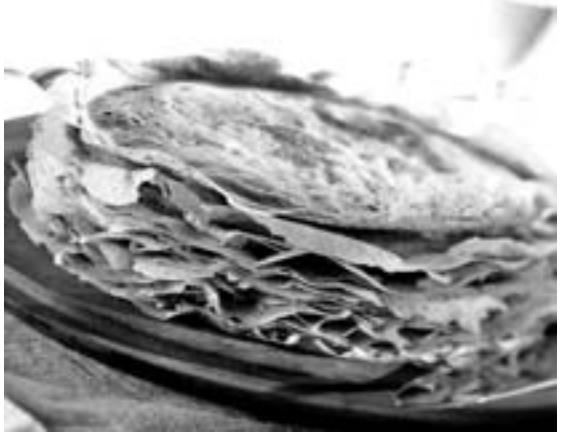
Gratinierte Eierkuchen

Zutaten (für 2 Personen): 100 g Mehl, 375 ml Milch, 4 Eier, 30 g flüssige Butter, 30 g Butter, 200 g Ricotta, 400 g Blattspinat, 1 EL gehacktes Basilikum, 5 gehackte Blätter Salbei, 100 g geriebener Parmesan, 1 große Dose Tomaten, 1 gehackte Knoblauchzehe, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Muskat, Butterschmalz.

Zubereitung: 60 g Mehl, 125 ml Milch, Eier und flüssige Butter verrühren, salzen, ruhen lassen. In Butterschmalz Pfannkuchen ausbacken. Knoblauch in Öl anschwitzen, Tomatenwürfel zugeben, salzen, 10 min schmoren. Spinat in einem Topf bei leichter Hitze zusammenfallen lassen, ausdrücken, hacken. Spinat, Ricotta, 50 g Parmesan und Kräuter mischen, salzen, pfeffern, mit Muskat würzen. 30 g Butter schmelzen, 40 g Mehl zugeben, Milch angießen, durchkochen, mit Salz und Muskat würzen. Eierkuchen mit Ricotta füllen, aufrollen, in gebutterte Auflaufform schichten. Mit Tomaten- und Béchamelsauce begießen. Mit Parmesan bestreuen, im Ofen bei 220 Grad rund 15 min gratinieren.

Crêpes aus Burgund

Zutaten (für 3 Portionen): 100 g Mehl, 0,5 l Milch, 1 Ei, Salz, Olivenöl. Füllung: 500 g Champignons,



Bereits ungefüllt verlocken die hauchdünnen Eierkuchen zum Kosten.

Foto: picture-alliance/6PA/maxppp

1 Schalotte, Pfeffer, 1 Bund gehackte Petersilie, 70 g Gouda, 40 g Butter, 2 EL geriebener Emmentaler.

Zubereitung: Ei, Mehl und Salz mischen. Milch unterrühren. 60 min ruhen lassen. Öl in Pfanne erhitzen, dünne Eierkuchen backen. Schalotte und Petersilie hacken. Pilze blättrig schneiden. Schalotte in Butter anbraten, Pilze mitbraten, salzen, pfeffern, in Schüssel etwas abkühlen, gewürfelten Gouda und Petersilie zugeben, auf Eierkuchen je 1 Klecks Pilze setzen. Eierkuchen zu Päckchen falten. Feuerfeste Form buttern. Eierkuchen dicht einlegen, mit Butter bestreichen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 10 min backen, mit Käse bestreuen, gratinieren.

Crespelle alla Bolognese

Zutaten (für 3 Personen): Crespelles: 60 g Mehl, 1 Prise Salz, 125 ml Milch, 4 Eier, 30 g flüssige Butter. Füllung: 20 g Butter, 40 g durchwachsener gewürfelter Speck, 1 Zwiebel, 1 gehackte Zehe Knoblauch, 400 g Hackfleisch, 1 große Dose geschälte Tomaten, 1 TL Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer. Béchamelsauce: 40 g Butter, 40 g Mehl, 500 ml Milch, Salz, Muskat. 30 g Butter zum Braten, 40 g Parmesan.

Zubereitung: Mehl, Salz, Milch, Eier und flüssige Butter verrühren, kurz quellen lassen. Speck in Butter ausbraten, Zwiebelwürfel und Knoblauch mitdünsten, Hackfleisch krümelig anbraten, Tomaten klein schneiden, abtropfen lassen, zufügen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. 15 min garen. Butter für Sauce schmelzen, Mehl unterrühren, durchkochen, Milch zufügen. Sauce durchkochen, salzen, mit Muskat würzen. Butter in Pfanne erhitzen, dünne Eierkuchen ausbacken, mit Hackfleisch bestreichen, aufrollen, in gefettete Form legen, Sauce darüber gießen, mit geriebenem Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 min gratinieren.