

Crespelle alla montanara



Ein Rezept von Roberto d'Angelo, Executive Chef im Restaurant Alpe Foppa.

Zubereitung

	Benötigte Zeit	ca. 40 Minuten
	Schwierigkeitsgrad	Mittel - Für Fortgeschrittene
	Menge	8 Stück

Eigenschaften

	Teller	Vegi - Crespelle
	Typisches Produkt	Bergkäse - 0 km
	Geeignet für	Sommer - Leckerer Mittagessen

ZUTATEN

Crêpes

- 2 ganze Eier
- 160 g Mehl
- 170 ml Milch
- 15 g Butter
- Eine Prise Salz

Füllung

- 40 g Butter
- 30 g Olivenöl
- 500 g Bergkäse
- 500 g Steinpilze (wenn möglich frisch)
- Eine Prise Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Petersilie
- 300 ml Rahm
- 100 g Bergkäse

Crêpes

ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Schüssel geben, die Milch dazugeben und gut verrühren. Danach die Eier und die zuvor geschmolzene Butter hinzufügen. Eine 18 bis 20 cm grosse Antihaf-Pfanne erhitzen und mit einer in etwas Öl getränkten Serviette gut einfetten. Den Teig mit einer Schöpfkelle so hineingiessen, dass die Pfanne bedeckt ist. Die Mischung etwa 10 Sekunden lang gleichmässig garen lassen, dann mit einem Spatel umdrehen und weitere 10 Sekunden lang kochen lassen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Füllung

Die Butter in einer Pfanne mit dem Öl schmelzen, die geschälte Knoblauchzehe dazugeben und 2-3 Minuten anbraten, dabei darauf achten, dass sie nicht verbrennt. Dann den Knoblauch herausnehmen und die zuvor gewaschenen und in Streifen geschnittenen Steinpilze beifügen. Die Pilze unter häufigem Wenden 5-7 Minuten kochen. Die gehackte Petersilie dazugeben und abkühlen lassen.

Die Crêpes auf eine flache Ebene legen, einen Löffel Steinpilze mit den in Streifen geschnittenen Bergkäse in die Mitte legen und die Crêpe viermal falten.

Den Vorgang mit allen Crêpes wiederholen und darauf achten, dass die Steinpilze und der Bergkäse gleichermassen auf alle Crêpes verteilt werden.

20 Minuten bei 160 °C backen.