

Überbackene Rüebl-Lauch-Crêpes



Zubereitung

Für 4 Personen

Die Crêpes können gut auf Vorrat gebacken werden, denn sie halten sich im Kühlschrank etwa 2 Tage frisch, im Tiefkühler mindestens 3 Monate. Zum Aufbewahren zwischen die Crêpes je ein Stück Backpapier legen; auf diese Weise kleben sie nach dem Auskühlen nicht aneinander.

1 Für die Crêpes die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und sehr fein hacken. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Diese Zutaten mit der Milch, dem Mehl, den Eiern, dem Eigelb sowie Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer gut mixen. Den Teig zugedeckt mindestens 20 Minuten quellen lassen.

2 Inzwischen für die Füllung die Rüebl schälen, längs in 6 Stücke und diese in kleine Würfelchen schneiden. Den Lauch rüsten, längs halbieren, kurz spülen, dann in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

3 In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Rüebl beifügen und 3–4 Minuten mitdünsten. Dann den Lauch und den Weisswein dazugeben, das Gemüse mit Salz sowie Pfeffer würzen und zugedeckt weich garen. Wenn nötig am Schluss die Flüssigkeit praktisch vollständig einkochen lassen. In eine Schüssel geben und den Quark untermischen.

Zutaten

Crêpes

1 Zweig Rosmarin, klein
20 g Butter
2.5 dl Milch
100 g Mehl
2 Eier
1 Eigelb
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Butter, zum Backen der Crêpes

Füllung

3 Rüebl, mittelgross
1 Stange Gemüselauch
1 Zwiebel, klein
1 Esslöffel Butter
0.5 dl Weisswein
Salz, Pfeffer, aus der Mühle
125 g Magerquark
100 g Gorgonzola, ersatzweise Mascarpone-Gorgonzola

Zum Überbacken

Butter, für die Form
2 dl Halbrahm
50 g Parmesan, gerieben
Butterflöckchen, einige

4 Eine kleine beschichtete Bratpfanne mit wenig Butter bestreichen und erhitzen. Jeweils 1 kleine Schöpfkelle Teig hineingiessen und diesen zu einer dünnen Crêpe backen. Diese auf einen Teller stapeln.

5 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine Gratinform ausbuttern.

6 Jeweils auf eine Crêpe etwas Rüebl-Lauch-Gemüse geben, mit einigen Flocken Gorgonzola oder Mascarpone-Gorgonzola belegen und die Crêpe aufrollen. Die Crêpes nebeneinander in die vorbereitete Form legen. Den Halbrahm darübergiessen, mit dem Parmesan bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.

7 Die Rüebl-Lauch-Crêpes im 220 Grad heissen Ofen in der Mitte etwa 20 Minuten überbacken.