

Vegetarische Spinatcrêpes mit körnigem Frischkäse



Zutaten für 2 Personen

Für die Spinatcrêpes

- > 1 Handvoll Blattspinat
- > Salz
- > 125 ml Milch
- > 1 Ei
- > 60 g Mehl
- > Butter, zum Braten

Für die Füllung

- > 200 g körniger Frischkäse
- > Salz
- > Zitronensaft
- > Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung in 15 Minuten

- 1 Für die Crêpes den Blattspinat putzen, waschen und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Abschrecken, ausdrücken und hacken. Anschließend zusammen mit der Milch, dem Ei, 1 Prise Salz und Mehl im Mixer pürieren. Etwa 20 Minuten quellen lassen.
- 2 Butterflöckchen in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin portionsweise 2 große, dünne Crêpes backen.
- 3 Den Frischkäse mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken, die Crêpes damit bestreichen und über die Füllung einrollen. Nach Belieben schräg halbiert servieren.

