

## Crêpe-tagliatelle mit pilzen und bauchspeck *(Pasta und reis hauptgerichte)*



### Informationen

**Zubereitung** 30 Minuten

**Gesamtzeit** 20 Minuten

**Dient X** Serviert 4 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](https://shop.laterradipuglia.it)

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden  
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

### Zubereitung

Machen Sie den Teig für die Crêpes durch die Kombination der beiden Mehle mit den Eiern und der Milch und das Lösen mit einem Spritzer Mineralwasser. Dann machen Sie die Crêpes in einer Pfanne und wenn sie bereit sind, rollen sie auf. Dann schneiden Sie die Rollen in 2 cm große Scheiben so wie Tagliatelle-förmigen Streifen zu erhalten. Schneiden Sie den Bauchspeck in dünne Streifen und werfen ihn in die Pfanne, bis er knusprig wird. Schneiden Sie das Schmalz in Würfel und erweichen es mit etwas Weißwein in einer anderen Pfanne. Reinigen Sie die Steinpilze und Pfifferlinge und schneiden sie in Stücke, dann hacken etwas Knoblauch und Petersilie fein und braten in der Pfanne. Sautieren Sie die Pilze bissfest mit dem Bauchspeck, dann fügen Sie die Crêpestreifen in die Pfanne und kochen weiter. Fügen Sie die gesalzene Sahne und das Schmalz. Erwärmen Sie die Sauce und verdicken, ohne sie auszutrocknen. Mit frischer Petersilie und knusprigem Speck servieren.

### Tipps

Wenn Sie ein volles Mittag- oder Abendessen auf Crêpes basieren wollen, nach unseren schmackhaften Crêpe-Tagliatelle mit Pilzen und Bauchspeck, könnten Sie die Mahlzeit mit einem Dessert 'par excellence' beenden: die Crêpe Suzette, gekocht in Orangensaft und Curacao-Likör.

### Allgemeinwissen

Das italienische Wort für Crêpe, 'crespella', hat eine doppelte Etymologie, griechisch und lateinisch. Es leitet sich vom lateinischen Wort, das 'Krause' bedeutet, und von einem griechischen Wort mit der Bedeutung 'aufgerollt'. Im Mittelalter, Crêpes wurden mit Wasser und Wein statt Milch hergestellt. Heute, im Norden Frankreichs, die pikanten Crêpes werden mit Buchweizen hergestellt, und 'Gallettes' genannt.

### Zutaten

**Eier** 2 Einheiten

**Buchweizen** 225 Gramm

**Italienisches 00 mehl** 225 Gramm

**Steinpilze** 200 Gramm

**Pilze** 200 Gramm

**Bauchspeck** 150 Gramm (ungeräuchert)

**Bauchspeck** 50 Gramm

**Petersilie** (Ein kleines Bund Petersilie)

**Frische sahn** 250 Millimeter

**Mineralwasser** (Ein Tropfen)

**Milch** 250 Millimeter (Frisch, vollfett)

**Knoblauch** 1 Zeh

12

**Pfeffer**