

Crêpes mit vier Käsesorten (Pizza usw)



Zubereitung

Zuerst machen Sie den Teig für die Crêpes: Das Mehl, die Milch, die Butter und die Eier mischen. Stellen Sie sicher, dass Sie eine glatte Mischung schaffen. Mit etwas Salz abschmecken. Lassen Sie den Teig für eine halbe Stunde ruhen. Inzwischen den Backofen auf 180°C vorheizen. Nehmen Sie eine Kasserolle und schmelzen alle Käse, mit einem Holzlöffel umrührend, und fügen ein wenig Milch hinzu, nach Bedarf, die richtige cremige Konsistenz zu erhalten. Fügen Sie reichlich gemahlene Pfeffer und Muskatnuss, um der Creme etwas Charakter zu geben. Dann zurück zu Ihrem Teig. Machen Sie die Crêpes in einer Bratpfanne leicht mit Öl oder Butter eingefettet. Setzen Sie sie beiseite, sobald sie gemacht worden sind. Als Sie alle geschafft haben, verbreiten Sie alle mit dem geschmolzenen Käse. Rollen Sie die Crêpes auf und ordnen sie alle in einer Reihe in einer mit Backpapier ausgekleideten Pfanne. Das Ganze mit reichlich Parmesan und etwas Butter bestreuen. Backen Sie im vorgeheizten Ofen für eine halbe Stunde. In den letzten 5 Minuten schalten Sie den Grill an. Heiß servieren, begleitet von einem großen Salat von frischen, knackigen Gemüse.

Tipps

Vergessen Sie nicht, dass Crêpes zu schaffen ist eine echte Kunst: Verwenden Sie eine Pfanne mit einem Durchmesser, der nicht zu breit ist und vor allem, halten Sie die Pfanne gut geölt.

Allgemeinwissen

Unser Tagesgericht, Crêpes mit vier Käsesorten, wird deutlich durch die Französischen inspiriert, obwohl wir einen Hauch von Hausfrauens-Originallität hinzugefügt haben.

Informationen

Zubereitung 60 Minuten

Gesamtzeit 30 Minuten

Dient X Serviert 2 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
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

Zutaten

Milch 250 Millimeter (Vollmilch)

Mehl 100 Gramm

Butter 20 Gramm (Einige Flocken)

Eier 2 Einheiten

12 (Eine Prise Salz)

Käse (200 g übriggebliebene gemischte Käse Ihrer Wahl)

Parmesan (Eine Prise Parmesan)