

Das Lieblingsrezept von

Marianne Koller
Schulthesserstrasse 12
3653 Oberhofen

Crêpes mit Gemüse

Teig: 2 dl Milch/Wasser - Zutaten mischen und ca 30 – 60 Min.
4 Lfl. Mehl ruhen lassen
3 Eier
1 Pr. Salz

In Butter dünne Crêpes backen (ca 8-10 Stk.)

Füllung: Chinakohl - Gemüse – waschen
Peperoni in Stengeli od. Scheibchen schneiden
Zucchini andämpfen und würzen
Champignons
Oel od. Butter
Salz, Pfeffer, Peterli

Crêpes mit Gemüse füllen, aufrollen und in feuerfeste, gefettete Form geben
Mit Mozzarella-Tranchen belegen, 1-2 Lfl. Reibkäse darüberstreuen und mit
½ dl. Halbrahm übergiessen.
Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 15-20 Min. gratinieren .
Vor dem Servieren mit gehacktem Peterli bestreuen.

Varianten: Je nach Saison das Gemüse auswählen (Spinat, Karotten, Broccoli etc.)
Schinken od. geschnetzeltes Pouletfleisch – kurz anbraten
Crêpes mit Beeren od. Früchtekompott gefüllt und mit Rahm als Dessert
Servieren.

