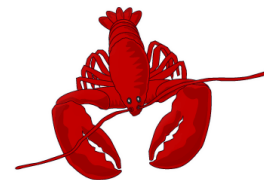


Mittwoch 6. März 2013



Red Lobster Kochclub
www.redlobster.ch

Überbackene Rüebli-Lauch-Crêpes

Für 4 Personen als Hauptgericht oder 8 Personen als Vorspeise

Crêpes

1 kleiner Zweig Rosmarin Rosmarinnadeln von Zweigen streifen und sehr fein hacken

20g Butter In kleiner Pfanne die Butter schmelzen

2 ½ dl Milch, 100g Mehl, 2 Eier, Diese Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem
1 Eigelb, Salz, Pfeffer Stabmixer gut mixen. Den Teig 20 Min quellen lassen

Füllung

3 mittlere Rüebli schälen, längs in 6 Stücke und in kleine Würfelchen schneiden.

1 Stange Gemüselauch Rüsten, längs halbieren, kurz spülen, in feine Streifen schneiden

1 kl. Zwiebel schälen und fein hacken

1 Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel glasig dünsten
Rüebli beifügen und 3-4 Min mitdünsten

½ dl Weisswein Lauch und Weisswein beigegeben

Salz & Pfeffer beifügen und zugedeckt weich garen

Wenn nötig am Schluss die Flüssigkeit praktisch vollständig einkochen lassen

125g Magerquark die Füllung in eine Schüssel geben und den Quark untermischen

Eine kleine beschichtete Bratpfanne (Crêpes-Pfanne) mit wenig Butter bestreichen und erhitzen

Jeweils 1 kleine Schöpfkelle Teig hineingiessen, diesen zu einer dünnen Crêpe backen - Diese auf einem Teller stapeln

Butter für die Form Backofen auf 220C aufheizen, Gratin-Form ausbuttern
Jeweils auf eine Crêpe etwas Rüebli-Lauch-Gemüse geben

100g Gorgonzola oder mit einigen Flocken Gorgonzola oder Mascarpone-
Mascarpone-Gorgonzola Gorgonzola belegen und die Crêpe aufrollen

2 dl Halbrahm, 50g geriebener darüber giessen, mit dem Parmesan bestreuen und mit
Parmesan, Butter Butterflöckchen belegen

Die Rüebli-Lauch Crêpes in der Mitte des Ofens bei 220C ca. 20 Min. überbacken



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

Variantevorschlag: Anstelle der Rüebli-Lauch Füllung kann auch Spinat oder Gehacktes verwendet werden