



Spinat-Crêpes mit Gouda-Kräutertopfen Füllung



30 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

Für die Crêpes:

4	Eier (Größe M)
130 g	frischer Spinat
20 g	Bärlauch (oder andere Kräuter)
	einige Blätter Basilikum
400 g	Mehl
	Salz und Pfeffer
1 Spritzer	Zitronensaft

Für die Füllung:

1 Becher	Feinster Streich mit Emmentaler oder Rupp Feinster Streich mit Gouda (175g)
150 g	Topfen
	einige Kräuter nach Wahl z.B. Schnittlauch, Minze, Kresse
	Salz und Pfeffer
50 g	Erbsen
1 Bund	Radieschen

Außerdem:

	Öl oder Butter zum Anbraten
1 l	Wasser (zum Blanchieren der Erbsen)
1 TL	Natron (zum Blanchieren der Erbsen)

Zubereitung

- 1 Für die Spinat-Crêpes den Spinat und die Kräuter waschen und gut trocken schütteln.
- 2 Die Eier zusammen mit dem Spinat und den Kräutern in den Behälter eines Mixgerätes geben und pürieren. Alle weiteren Zutaten für die Crêpes dazu geben und zu einer einheitlichen Masse weiter pürieren. Den Teig ca. 15 Minuten rasten lassen.
- 3 Etwas Öl in eine beschichtete Pfanne geben und ein wenig Teig eingießen. Den Crêpe von beiden Seiten anbraten. So fortfahren und die Crêpes hintereinander möglichst dünn fertig braten.
- 4 Zum Blanchieren der Erbsen 1 l Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen und das Natron vorsichtig hinzufügen. Die Erbsen in den Kochtopf geben und ca. 1 Minute mit kochen. Die Erbsen durch ein Sieb abseihen und sofort in einer Schüssel mit eiskaltem Wasser abschrecken und anschließend nochmal durch ein Sieb abseihen.
- 5 Für den Käse-Kräutertopfen die restlichen Kräuter reinigen und hacken. Rupp Feinster Streich mit Gouda mit dem Topfen verrühren, die Kräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Die Radieschen waschen, abtrocknen und in mundgerechte Stücke oder Scheiben schneiden.



7

Zur Fertigstellung jeweils ein wenig Käse-Kräuter-
topfen auf den Crêpes verteilen. Die Erbsen und
die Radieschen darüber legen und mit Kresse oder
anderen Kräutern garnieren.

8

Am besten noch lauwarm genießen

9

TIPP: Die Spinat-Crêpes lassen sich auch gut ein-
frieren und schmecken toll als Suppeneinlage
