

# Gasthof Kreuz Trastanz

## Crespelle mit Gorgonzola – Schinkenfülle

Zutaten für 4 Personen:

Crepes – Teig:

150 gr. Mehl glatt (Type 480)  
200 ml. Milch  
200 ml. Sahne  
2 Eier (oder 1 Ei und 2 Dotter)  
Salz

Fülle:

200 gr. Gorgonzola (oder anderen  
Blauschimmelkäse)  
¼ lit. Sahne  
100 gr. Pinienkerne  
200gr. Schinken in kleinen  
Würfeln  
Pfeffer, Schnittlauch  
Butter für die Auflaufform  
Parmesan und Schnittlauch zum  
bestreuen

Crepes – Teig:

Mehl mit Milch und Salz glatt rühren, Eier und Sahne dazugeben und nochmals gut verrühren. (Wenn Sie das Mehl nur mit der Milch verrühren ist der Teig anfangs etwas dicker, dadurch lässt er sich besser glatt rühren und es bilden sich keine Klümpchen.) Teig ein paar Minuten rasten lassen.

Fülle:

In einer Kasserolle Sahne erhitzen, Gorgonzola dazugeben, langsam unter fleißigem rühren zum kochen bringen.

Schinken dazugeben und sämig einkochen lassen

In einer Pfanne Pinienkerne trocken kurz anrösten und zur Gorgonzolasauce geben. Mit Pfeffer und Schnittlauch würzen und beiseite stellen. (Nicht salzen, da der Käse sehr salzig ist)

Nun in einer Pfanne ganz wenig Öl erhitzen, Teig dünn einfließen lassen und auf beiden Seiten hellbraun anbacken lassen.

Fertige Crepes mit Gorgonzolasauce füllen, einrollen, in eine mit Butter ausgestrichenen Auflaufform geben und im vorgeheizten Rohr bei ca. 200° 3 – 4 Minuten backen.

Abschließend mit geriebenem Parmesan und Schnittlauch bestreuen.

Dazu empfehle ich einen Blattsalat mit reichlich Rucola. Dieser hat einen sehr nussigen Geschmack und passt daher sehr gut zur Gorgonzolafülle.