

Gefüllte Crêpes Florentiner Art

Gratinierte Pfannkuchen mit Hack-Spinat-Füllung

 40 min.

Zutaten für 3 Portionen:



2 Eier
50 g Mehl
150 ml Milch
1 Prise Salz
30 g geschmolzene Butter
1 Zwiebel
1 Möhre
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
300 g Hackfleisch, halb und halb
2 Zweige Thymian
Salz
Pfeffer
200 ml Weißwein
300 g frischer Blattspinat
1 Packung (150 g) Gérardont feine Scheiben Natur

Zubereitung

Eier, Mehl, Milch, Salz und Butter zu einem Pfannkuchenteig verrühren, 15 Minuten quellen lassen.

Zwiebel, Möhren und Knoblauch schälen, in Würfel schneiden. 1 TL Öl heiß werden lassen und Hackfleisch, Zwiebel und Möhre darin anbraten. Thymianzweige und Knoblauchzehe mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen und 10 Minuten schmoren lassen.

Backofen auf 220 °C vorheizen. Öl heiß werden lassen und aus dem Pfannkuchenteig nacheinander sechs Pfannkuchen backen, warm stellen.

Spinat putzen, waschen und in Streifen schneiden und zu dem Hackfleisch geben, kurze Zeit mitdünsten.

Die Pfannkuchen mit der Hackfleischmischung füllen, zusammenklappen und je zwei Pfannkuchen auf einen feuerfesten Teller legen. Zwei Scheiben Käse darauf legen und im Backofen bei Oberhitze auf der oberen Schiene ca. 5 Minuten gratinieren. Die gratinierten Pfannkuchen heiß servieren.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 2162 KJ / 515 Kcal
Eiweiß: 27 g
Fett: 40 g
Kohlenhydrate: 13 g