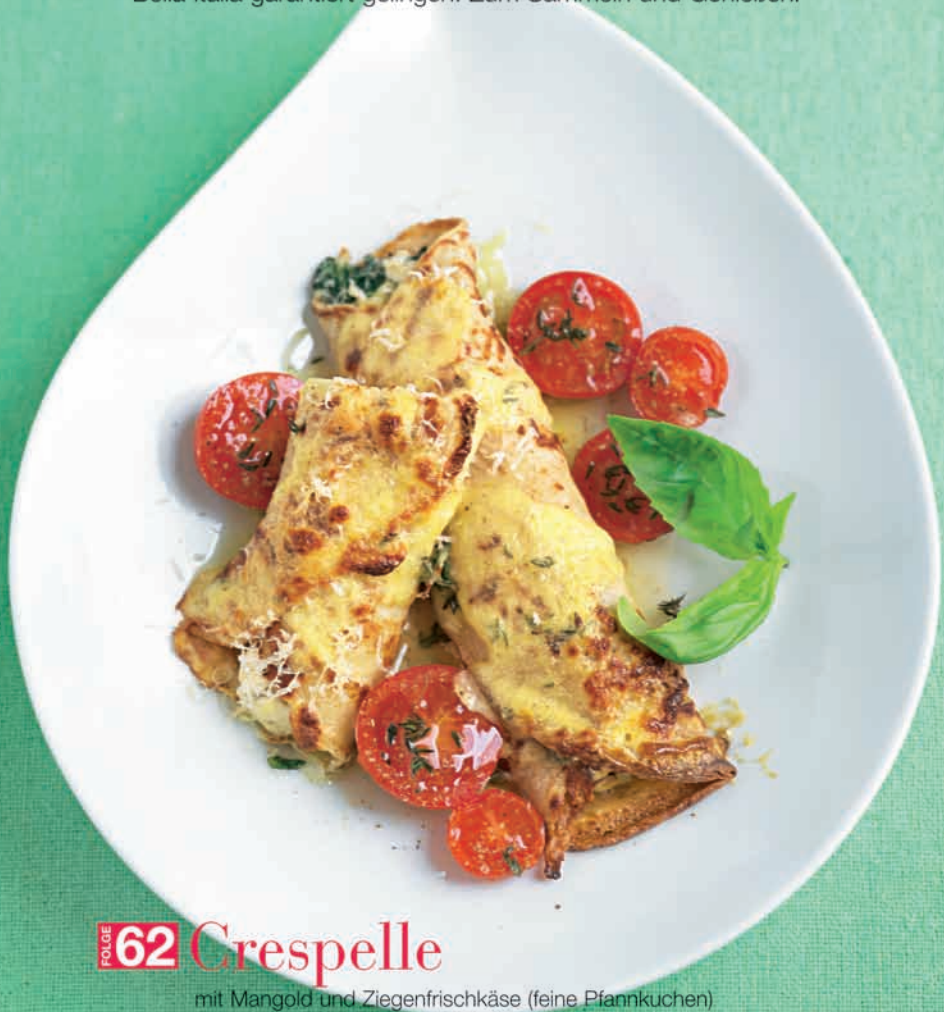


# BELLA POLETTO

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



**FOLGE 62** Crespelle

mit Mangold und Ziegenfrischkäse (feine Pfannkuchen)





Cornelia Poletto backt in einer Antihafpfanne Crespelle



Die mit Füllung bestrichenen Crespelle werden aufgerollt

## Crespelle mit Mangold und Ziegenfrischkäse

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Zubereitungszeit:** ca. 1 1/2 Stunden

**Zutaten (für 4 Portionen):**

**Für die Crespelle:** 70 g Butter, 125 g Mehl, 2 Eier, 200 ml Milch, Salz, 40 g frisch geriebener Pecorinokäse. **Für die Füllung:** ca. 10 Blätter Mangold, 1 Knoblauchzehe, 2 Schalotten, 3 EL Olivenöl, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 6 kleine Ziegenfrischkäse-Taler (Picandou, à 30 g), 2 Stiele Basilikum. **Außerdem:** 200 g kleine Strauchtomaten, 2 Eigelb, 4 EL Mascarpone, 20 g frisch geriebener Pecorinokäse, 2 Zweige Thymian, einige Basilikumbättchen.

- Für die Crespelle zuerst nur 30 g Butter zerlassen. Mehl, Eier, Milch, Salz und die zerlassene Butter in einer Schüssel glatt rühren. Pecorinokäse untermischen. Den Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.
- Für die Füllung Mangoldblätter waschen und trocken tupfen. Stiele einschließlich der dicken Blättrippen herausschneiden und diese würfeln. Blätter in feine Streifen schneiden.
- Knoblauch und Schalotten abziehen, fein würfeln. Im heißen Öl andünsten. Gewürfelte Mangoldstiele zufügen, ca. 3 Minuten mitdünsten. Mangoldblätter zugeben, alles weitere ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Schüssel geben, abkühlen lassen.
- Aus dem Teig in einer Antihafpfanne (24 cm Ø) 8 dünne Pfannkuchen (Crespelle) backen: Dafür jeweils etwas der restlichen Butter (40 g) in der Pfanne aufschäumen lassen, etwas Teig hineingeben und durch Schwenken verteilen. Crespelle von der Unterseite goldbraun backen, wenden und fertig backen. Crespelle aufeinander stapeln.
- Zur Fertigstellung der Füllung Ziegenfrischkäse mit einer Gabel fein zerdrücken. Basilikumbättchen abzupfen, fein schneiden und zugeben. Vorbereiteten Mangold untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze, Heißluft: 180 Grad) vorheizen. Crespelle auf die Arbeitsfläche legen, jeweils etwas von der Füllung daraufgeben. Dabei rundherum einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Crespelle aufliegen, nebeneinander in eine große ofenfeste Form legen. Tomaten waschen, halbieren und herumlegen.
- Eigelbe, Mascarpone und Pecorinokäse glatt rühren und auf den Crespelle verteilen. Thymianblättchen abzupfen und darüberstreuen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten überbacken. Portionsweise mit Basilikumbättchen servieren.

**Pro Portion:**

ca. 770 kcal, 24 g Eiweiß, 56 g Fett, 36 g Kohlenhydrate

\* Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto ([www.cornelia-poletto.de](http://www.cornelia-poletto.de)) verpasst? Unter [www.tuer-sie.de](http://www.tuer-sie.de) können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



### Polettos Wein-Tipp

Hier empfiehlt Dirk Paulewit, Sommelier im „Poletto“, einen Weißwein: „Der 2008 Nozze d'oro von Tasca d'Almerita überzeugt mit Aromen von Ananas, Melone und Pfirsich, dazu eine zarte Säure. Duftet leicht nach Vanille durch Lagerung im Barrique.“  
Ca. 17,50 Euro, zu bestellen über E-Mail: [fam@poletto.de](mailto:fam@poletto.de) oder Tel. 0 40/4 80 21 59.