

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

CREPES MIT BÄRLAUCH UND RAHM-RÜEBLI

ZUTATEN:

60 g	frischer Bärlauch
4 Ei	Butter
120 g	Mehl
4DL	Milch
2 Stk.	Eier , (Kl. M)
etwas	Salz, Pfeffer
400 g	Rüebli / Karotten (am besten Frühlings-Rüebli mit Bund)
1 Stk.	Zwiebel, klein
1/2 Stk.	Bio-Zitrone
1DL	Schlagrahm / Vollrahm
Etwas	Salz, Pfeffer
2 Ei	Sonnenblumen- oder Rapsöl

ZUBEREITUNG

Die Stiele der Bärlauchblätter abzupfen. Bärlauch grob schneiden. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Mehl, 300 ml Milch, Eier, 1 kräftige Prise Salz, zerlassene Butter und Bärlauch in ein hohes, schmales Gefäss geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Teig 10 Min. ruhen lassen.

Inzwischen die Rüebli putzen, längs halbieren und schräg in lange Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln. 1/2 TI Zitronenschale fein abreiben. Restliche Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln darin 2 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Rüebli zugeben und 2 Min. mitdünsten. Rahm und restliche Milch zugiesen, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 4 Min. kochen.

Je 1/2 Ei Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und mit Küchenpapier gleichmässig verteilen.

Den Teig portionsweise in der Pfanne verteilen und nacheinander ca. 8 Crêpes backen.

Gebackene Crêpes zwischen 2 Tellern warm halten. Rahm-Rüebli mit Zitronenschale würzen und die Crêpes damit füllen.

Mit frischem Bärlauch garnieren – En guete☺.