



Eierpfannkuchen Italienische Art (Crespelle)

Zutaten

- 200 g Mehl
- 2 Ei(er)
- 550 ml Milch, 1,5% Fett
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 20 g Butter
- 600 g Blattspinat, tiefgefroren
- 280 ml Wasser
- 30 g Pinienkerne
- 1 Päckchen MAGGI Helle Sauce (3er Pack)
- 75 g Gouda, gerieben
- etwas Muskatnuss, frisch gerieben
- etwas MAGGI Fondor (Streuer)

Zubereitung

1. Backofen auf 225°C vorheizen.
2. Aus Mehl, Eiern, 300 ml Milch den Teig für die Eierpfannkuchen bereiten. Mit Muskat und Maggi Fondor würzen und ca. 1/2 Std. ruhen lassen.
3. In einem Topf Butter heiß werden lassen und Spinat zugeben. 2 EL Wasser zugießen und bei geringer Wärmezufuhr im geschlossenen Topf auftauen lassen, dabei den Spinat gelegentlich umrühren und 5 Min. dünsten. Mit Muskat und MAGGI Fondor abschmecken. Pinienkerne zugeben.
4. 250 ml Milch und 250 ml Wasser erwärmen. MAGGI Helle Soße einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 1 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.
5. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und aus der Masse ca. 6 Eierpfannkuchenkuchen backen.
6. Die Eierpfannkuchen mit dem Spinat belegen und zweimal, d.h. zu einem Viertel zusammenfalten. Den Boden einer Auflaufform mit der Hälfte der Soße bedecken, die gefalteten Eierpfannkuchen hineinschichten, mit der restlichen Soße begießen.
7. Mit Gouda bestreuen. Im Backofen ca. 15 Min. backen, bis der Käse eine goldbraune Farbe bekommt.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	63 g
Energie	686 kcal
Fett	33 g
Protein	32 g

🕒 60 Minuten

⊕ 3 Portionen