

**Kochen**
**Caroline Autenrieth**
**Dienstag, den 27.12.2022**
**Gefüllte Crêpes mit Schinken und Käse**
**Für 4 Personen**
**Zutaten**
**Für den Teig**

125 g Mehl  
 250 ml Milch  
 2 Eier (Größe M)  
 2 EL Butter, flüssig  
 etwas Salz  
 etwas Muskat  
 4 EL Butterschmalz oder Pflanzenöl

**Für die Füllung**

8 Scheiben Kochschinken  
 200 g Crème Fraîche  
 50 ml Milch  
 50 g Parmesan  
 2 EL Apfelessig, ca.  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer, schwarz, grob  
 200 g Gruyere oder Emmentaler,  
 gerieben

**Für den Salat**

150 g Feldsalat  
 1 Karotte, mittelgroß  
 1 Petersilienwurzel, mittelgroß  
 1 Schalotte  
 1 TL Senf  
 4 EL Balsamessig, hell  
 etwas Salz  
 etwas Zucker  
 6 EL Pflanzenöl


**Zubereitung**

1. Mehl, Milch, Eier, flüssige Butter, Salz und Muskat zu einem glatten Teig verrühren. Teig kurz ruhen lassen.
2. Crème fraîche, Milch, Parmesan und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Etwas Teig hineingeben und ca. 1-2 Minuten backen, anschließend wenden. Aus dem Teig 8 dünne Crêpes backen und etwas abkühlen lassen.
4. Crêpes jeweils mit etwas Parmesancreme bestreichen (es sollte maximal die Hälfte verbraucht werden. Rest der Creme wird zum Überbacken gebraucht).
5. Crêpes mit der Hälfte des geriebenem Käse bestreuen und mit einer Scheiben Schinken belegen. Crêpes aufrollen und dicht nebeneinander in eine gefettete Auflaufform geben.
6. Die Crêpes mit der restlichen Creme begießen und übrigem Käse bestreuen. Auf der mittleren Schiene bei 200 Grad Ober und Unterhitze etwa 10 Minuten überbacken.
7. **Feldsalat** verlesen und putzen. Karotte und Petersilienwurzel putzen und grob raspeln. Schalotte abziehen und fein würfeln.
8. Senf, Essig, Salz, Zucker und Öl zu einem sämigen Dressing verrühren.
9. Crêpes aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Feldsalat mit dem Dressing mischen. Crêpes und Salat anrichten und servieren.

**KAFFEE  
ODER TEE**

SWR >>