

# Überbackene Crêpes

## Zutaten



Für den Teig:

¼ Liter Milch  
2 Eier  
150 Gramm Mehl  
30 Gramm Butter  
Salz, Muskat, Pfeffer  
etwas Mineralwasser



Für den Belag:

500 g Mangold  
oder Spinat (tiefgefroren)



2 Zwiebeln  
50 Gramm gerauchter Speck



150 Gramm Roquefort Käse  
100 Gramm Doppelrahm Frischkäse  
100 Gramm Frischkäse  
1 Ei

Cayennepfeffer  
6 Cocktailtomaten  
50 Gramm Gouda  
Kräuterblättchen zur Dekoration

# Überbackene Crêpes

## Zubereitung - Crêpes



Milch, Eier, Salz, Pfeffer  
in eine Schüssel geben und rühren  
danach Mehl dazugeben und rühren



Butter in einem Topf schmelzen



und in die Schüssel geben und  
zu einem flüssigen Teig rühren



Crêpes in einer Pfanne backen  
und fertige Crêpes auf einem Teller  
zur Seite stellen

# Überbackene Crêpes

## Zubereitung - Belag



Mangold waschen



Mangold klein schneiden  
und Stiele entfernen



kurz in kochendes Wasser geben



Mangold in ein Sieb geben  
Wasser abschütten und  
Mangold auf einen Teller geben

# Überbackene Crêpes



Zwiebel schälen und klein schneiden



Speck klein schneiden  
(Vegetarier lassen den Speck weg)



Speck in der Pfanne anbraten  
und die Zwiebeln dazugeben



Roquefort, Frischkäse, Crème fraîche  
und Ei mischen

# Überbackene Crêpes

Zubereitung -  
Crêpetorte schichten



Crêpes mit der Käsemasse bestreichen



Mangold, Zwiebeln und Speck auf den  
Crêpe geben und



Crêpes in einer feuerfesten Form  
aufeinander schichten,  
den obersten Crêpe mit der Käsemasse  
bestreichen, geriebener Gouda darüber  
streuen, bei 200 Grad im Backofen  
ca. 25 Minuten backen



vor dem Servieren mit den  
Cocktailtomaten und den  
Kräuterblättern garnieren – fertig!

**Guten Appetit!**