

Crespelle di grano saraceno

Überbackene Buchweizen-Crêpes aus der Valposchiavo

Rezept – CLAUDIO ZANOLARI / Bild – MARTIN GRAF

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

200 g Buchweizenmehl,
100 g Weissmehl, 500 ml Milch, 4 Eier,
100 g geschmolzene Butter und 1 TL Salz

120 g Butter
150 g Weissmehl

800 ml Milch

Muskat, Lorbeer, weissem Pfeffer & Salz

300 g BIO-Käse aus der Region
($\frac{2}{3}$ BIO-Pizzoccheri, $\frac{1}{3}$ BIO-Stationato)

geschmolzener Butter und Kräutern
(z.B. Rosmarin oder Salbei)
Slinziga (lokales Trockenfleisch)

in der Küchenmaschine zusammenrühren.
Den Teig eine halbe Stunde zugedeckt ruhen
lassen.

Für die Béchamel-Sauce:
in einer Pfanne schmelzen.
hinzufügen und kurz dünsten, ohne dass
das Mehl Farbe annehmen kann.

einrühren und unter Rühren 10 Minuten
köcheln lassen. Mit

würzen, vom Feuer nehmen und

darin schmelzen lassen (Sauce Mornay).
Danach abkühlen lassen.

Für die Crêpes:
Pfanne leicht ausbuttern und den fast flüssigen
Teig portionenweise zu Crêpes backen.
Die Crêpes einzeln auslegen und mit Sauce
bestreichen. Dann Crêpes aufrollen und in
gleichmässige Stücke schneiden. In eine
gebutterte Gratinschale legen und bei ca.
200°C im vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten
backen.

Die Rollen auf Teller legen, mit

verfeinern, mit
garnieren und geniessen.

