



Vorspeise oder Hauptgang

Gratinierte Wirsing-Crêpes

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

für die Crêpes:

200 gr Mehl
3 Stück Eier
2,5 dl Milch,
2,5 dl Wasser
2 EL Sonnenblumenöl
1/2 TL Salz

zum Gratинieren:

2 dl Rahm (Sahne)
4 EL geriebener Parmesan- oder Sbrinz-
Käse
Butterflöckchen

für die Füllung:

750 gr Wirsing
100 gr Frühstücksspeck, in Würfel
1 Stück Zwiebel, geschält und fein gehackt
1 EL Butter
500 gr Quark
3 Stück Eier
4 EL geriebener Parmesan- oder Sbrinz-
Käse
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

zum Ausbacken:

Butter

Zubereitung:

- Crêpes** Die Zutaten für die Crêpes gut miteinander vermischen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Wirsing** In der Zwischenzeit die Wirsing-Blätter waschen und in wenig Wasser blanchieren. Gut abtropfen lassen. Mit den Händen die Blätter etwas auspressen und danach in feine Streifen schneiden.
- Backofen** Den Backofen auf 220 Grad vorheizen
- Frühstücksspeck, Zwiebeln, Quark, Parmesankäse, Eier** Den in Würfel geschnittenen Frühstücksspeck und die Zwiebel in der Butter glasig dünsten. Den abgetropften und in Streifen geschnittenen Wirsing darunter mischen und nach und nach den gut abgetropften Quark, den geriebenen Parmesankäse und die Eier darunter heben. Mit Aromat, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Gratinform** Eine weite Gratinform ausbuttern
- Butter, Crêpe-Teig, Wirsing-Quark-Mischung** Die Butter in einer Pfanne erhitzen und nacheinander die dünnen Crêpes backen. Etwas abkühlen lassen und mit der Wirsing-Quark-Mischung bestreichen. Die Crêpes aufrollen und in die ausgebutterte Gratinform legen.
- Rahm, Parmesankäse, Butterflöckli** Zum Gratинieren den Rahm (Sahne) mit dem Käse vermischen, über die Crêpes giessen und mit Butterflöckchen bestreuen. In dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen etwa 12 Minuten überbacken