

Hoffmann™



Würzige Crêpes

Zutaten

(Für ca. 2 Crêpes)

- 125 g Mehl
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 25 g Butter
- Zutaten und Gewürze nach Wahl: z. B. Kochschinken, Spinat, Mangold, Rucola, Knoblauch oder Kräuter
- Käse am Stück
- Salz, Pfeffer

Tipp: Für einen besonders aromatischen Geschmack empfiehlt sich Gruyère, ein würziger Schweizer Hartkäse. Als Beilage passt ein frischer Salat.

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer sowie Gewürzen nach Wahl, z. B. Knoblauch, würzen. Die Eier hinzufügen und während des Mixens die Milch langsam einfließen lassen, bis ein glatter Teig entsteht. Anschließend die Butter unterrühren. Den Teig im Idealfall 10 Minuten ruhen lassen.
2. Währenddessen den Belag, z. B. Kochschinken, klein schneiden. Den Käse fein reiben.
3. Den Crêpe-Teig in die Crêpespfanne geben. Sobald die Oberseite leicht trocken wird, den Crêpe wenden und eine Hälfte nach Belieben, z. B. mit Kochschinken, Rucola oder Spinat, sowie geriebenem Käse belegen. Die andere Hälfte darüberklappen und warm servieren.



CREPESPFANNE

PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CALEKOCHT
mas REZEPTE