



Cannelloni aus Crespelle (Omeletten oder Crêpes)

Die Feiertage stehen vor der Tür, und sicher sucht der ein oder andere nach einem besonderen Gericht für die ganze Familie. An diesen Tagen darf es ruhig etwas Spezielleres sein.

Mit meinem heutigen Rezept könnte genau das Menü dabei sein, nach dem gesucht wurde.

Cannelloni aus Crespelle (Omeletten oder Crêpes). Diese Cannelloni werden nicht aus Pastateig, sondern aus einem Omelettenteig (Crespelle) hergestellt.

Habt ihr schon eine Idee, was ihr während der Festtage zubereiten werdet? Oder konnte ich euch mit meinem Rezept inspirieren?

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + ca. 2-3 Stunden Kochzeit für die Sauce

Backzeit: ca. 35 Minuten

Zutaten für die Crespelle (Omeletten oder Crêpes)

3 Eier

500 g Milch

250 g Mehl

Butter oder Backtrennspray zum Einfetten der Pfanne

Zutaten für die Füllung

700 g Hackfleisch (gemischt Rind- und Schweinefleisch)

1 Selleriestange

1 Karotte

1 Zwiebel

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Wer möchte, kann auch etwas Rinderbrühenpaste verwenden

2 Esslöffel Olivenöl

400 g passierte Tomaten

600 ml Wasser (nach Bedarf etwas mehr)

200 g Erbsen

150 g Scamorza-Käse

50 ml Weisswein

Zutaten für die Béchamelsauce

1 Liter Milch

100 g Butter

100 g Mehl

Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss nach Bedarf

3-4 Esslöffel geriebener Parmesankäse

Zubereitung der Sauce

Am besten startet man mit der Zubereitung der Sauce. Während diese köchelt, können die Crespelle und die Béchamelsauce vorbereitet werden.

Zwiebel, Karotte und Selleriestange fein hacken. Diese drei Zutaten bilden in Italien den sogenannten soffritto. Olivenöl in die Pfanne geben und den soffritto darin etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Die Hitze erhöhen und das Hackfleisch dazugeben. Dieses ca. 7 Minuten lang unter Wenden anbraten.

Danach mit Weisswein ablöschen und kurz verdampfen lassen. Passierte Tomaten und Wasser hinzufügen und alles für die nächsten 2-3 Stunden köcheln lassen. 10-15 Minuten vor Ende der Kochzeit die Erbsen hinzufügen und weiterkochen lassen. Falls die Sauce während der Kochzeit zu dick wird, etwas Wasser nachgießen. Am Ende sollte die Sauce eher dickflüssig und nicht zu wässrig sein.

Zubereitung der Béchamelsauce

Butter in einer Pfanne schmelzen. Das Mehl auf einmal dazugeben und gut verrühren. Die Milch unter ständigem Rühren einfließen lassen und solange köcheln, bis die Sauce etwas eingedickt ist. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Sauce etwas auskühlen lassen.

Zubereitung der Crespelle

Milch und Eier in einer Schüssel gut vermengen. Das Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit eine flache Bratpfanne mit Butter oder Backtrennspray einfetten. Mit einer Kelle portionsweise den Teig in die Pfanne geben und auf beiden Seiten goldbraun ausbacken. Es empfiehlt sich, nicht zu viel Teig auf einmal in die Pfanne zu geben und diesen gleichmässig zu verteilen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

Den Scamorza-Käse in Würfel schneiden und beiseitelegen.

Nun können die Cannelloni gefüllt und geformt werden.



Eine ofenfeste Form einfetten. Die ausgepackten Crespelle auf eine saubere Arbeitsfläche legen, mit etwas Sauce und gewürfeltem Käse füllen. Die Crespelle aufrollen und in die vorbereitete Form legen. Mit den restlichen Zutaten genauso verfahren.

Backen

In der Zwischenzeit den Ofen auf 230 °C vorheizen.

Sobald alle gefüllten Cannelloni in der Form sind, mit der Béchamelsauce bedecken und den Parmesan darüberstreuen.

Die Cannelloni im Ofen ca. 5-10 Minuten überbacken, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Sofort servieren!



