



# Bärlauch-Crêpes-Rollen

Rezept von Erica Bänziger, Verscio

Für 4 Crêpes

Für den Teig:

- 1 Handvoll Bärlauchblätter
- 100 g Dinkelweissmehl (Typ 610) oder Ruchmehl
- 150 ml Milch
- 150 ml alkoholfreier saurer Most
- 2 EL flüssige Butter oder Rapsöl
- 3 Freilandeier
- Olivenöl extra nativ oder Kochbutter zum Braten

Für die Füllung:

- 50 g getrocknete Tomaten
- 200 g Frischkäse (Ziegenfrischkäse, Hüttenkäse, Ricotta oder Mascarpone)
- 1 EL Tomatenpüree

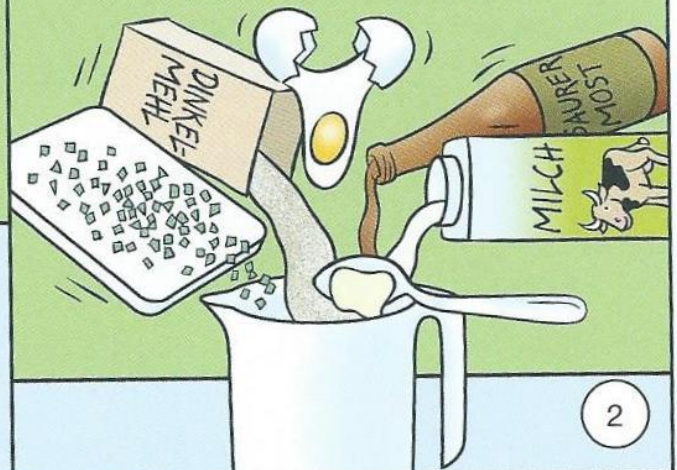


Die Füllung kann mit Salz und Pfeffer oder anderen Gewürzen nach Belieben abgeschmeckt werden.

Bärlauchblätter waschen, trocken schleudern und grob hacken.



Mit den übrigen Crêpe-Zutaten (ausser Olivenöl) ...



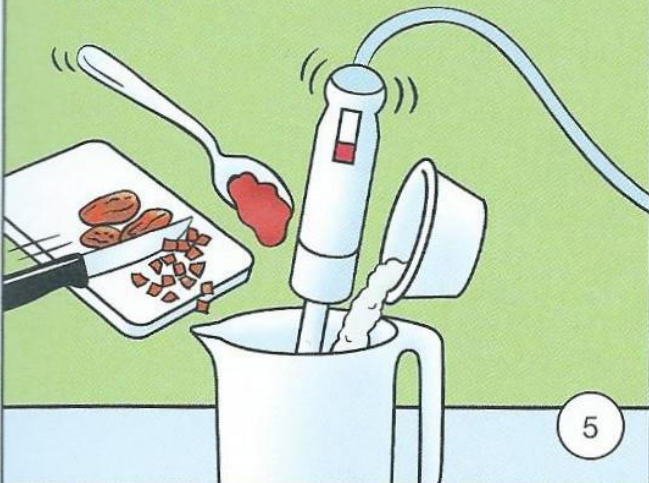
... mit dem Stabmixer pürieren. 30 Min. ruhen lassen.



Zum Ausbacken eine grosse Teflonpfanne nehmen. Olivenöl oder Kochbutter heiss machen. Das Püree portionenweise zu 4 Crêpes ausbacken.



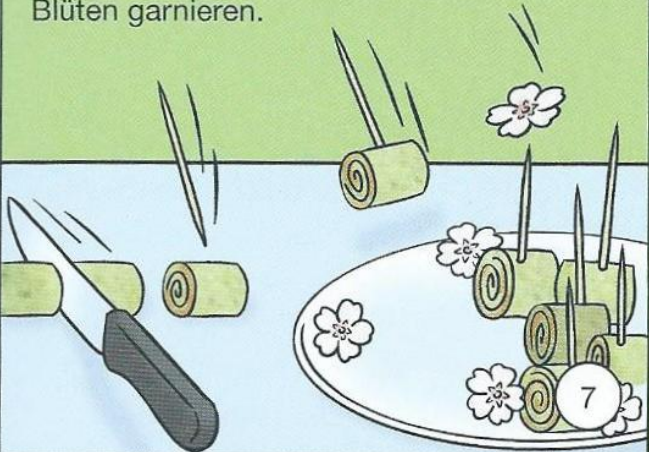
Getrocknete Tomaten klein hacken und mit dem Frischkäse und dem Tomatenmark fein pürieren.



Die Masse schön gleichmässig und dünn auf die Crêpes streichen.



Crêpes eng aufrollen. In ca. 2 cm breite Röllchen schneiden. Auf Zahnstocher stecken, auf eine Platte legen und mit Blüten garnieren.



Globis Tipp:

Für die Füllung kann man auch Kräuterquark, Wildlachs oder Bündnerfleisch verwenden. Dazu passt ein Frühlingsalat mit essbaren Blumen, z.B. Gänseblümchen.

