

## Crespelle mit Spinat, Ricotta und Eierschwämmchen

(Für 4 Personen)

### Zutaten:

300 g roher Blattspinat (anschliessend blanchiert und gut ausgedrückt)  
100 g Ricotta  
250 g gerüstete und gewaschene Eierschwämmchen  
6 EL frisch geriebener Parmesan  
4 Eier  
Salz und Pfeffer  
80 g Butter  
450 ml Milch  
140 g Mehl  
Butter zum Braten  
Butter für die Form  
250 ml Brühe  
frisch geriebene Muskatnuss

### Füllung:

Den blanchierten Spinat fein hacken. Die Eierschwämmli in einer Bratpfanne kurz anbraten und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die Pilze auf einem Küchentuch abtropfen und abkühlen lassen. Zusammen mit dem Ricotta, 3 EL Parmesan und zwei Eiern alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Pfannkuchen:

50 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Das zerlassene Fett mit 2 Eiern, 200 ml Milch, 100 g Mehl und einer Prise Salz mit einem Schneebesen zu einem sehr flüssigen Pfannkuchenteig verrühren. Den Teig bei Zimmertemperatur zehn Minuten stehen lassen. Etwas Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und nacheinander aus dem Teig sechs bis acht kleine Pfannkuchen ausbacken. Etwas Eierschwämmchen-Spinat-Ricottafüllung auf jeden Pfannkuchen geben, aufrollen und nebeneinander in eine gefettete, ofenfeste Form legen.

### Bechamelsauce:

30 g Butter in einem kleinen Topf zerlassen. 40 g Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren kurz andünsten. Brühe und Milch unter ständigem Rühren in feinem Strahl hinzugeben. Sauce einige Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken und über die Pfannkuchen giessen. Alles mit frisch geriebenem Parmesan (ca. 3 EL) bestreuen. Die Crespelle im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 15 Minuten backen.

\*\*\*