

## Kichererbsen-Crêpes mit pikanter Hackfleisch-Füllung



**Zutaten:** (für ca. 4 Personen)

### Crêpes:

170 g Kichererbsen-Mehl  
4 dl Wasser  
1 Ei, aufgeschlagen  
gut ½ TL Salz  
1 EL Olivenöl  
etwas Olivenöl zum Ausbacken der Crêpes

### Füllung:

750 g Gehacktes vom Rind  
2 EL Harissa  
2 EL Tomatenkonzentrat  
2 Knoblauchzehen, mit einer Gabel gequetscht  
2 Schalotten, fein gehackt  
200 g Winterspinat, in Streifen geschnitten  
150 Feta, zerbröseln und mariniert mit wenig Olivenöl und etwas fein gehackter Minze (frisch oder getrocknet)

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
wenig Olivenöl zum Anbraten

### **Zubereitung:**

Kichererbsen-Mehl, Salz, Wasser, Ei und Olivenöl in einer Schüssel zu einem gleichmässigen Teig verrühren. Zugedeckt eine Stunde lang bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Danach mit einem Schöpflöffel Teig in eine beschichtete und mit etwas Olivenöl eingefettete Bratpfanne giessen und durch Drehen und Schwenken auf dem Pfannenboden verteilen. Die Teigmenge pro Crêpes sollte möglichst knapp bemessen sein, so dass der Boden der Pfanne gerade mal mit Teig bedeckt ist und die Crêpes möglichst dünn werden. Die Crêpes auf beiden Seiten goldgelb anbraten und dann warm stellen.

Etwa Olivenöl in eine Bratpfanne geben und möglichst in zwei Portionen das Fleisch mit der fein gehackten Schalotte kurz anbraten und dann sofort, die Harissa-Paste, das Tomatenkonzentrat und die Knoblauchzehen zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ganz am Schluss den Winterspinat begeben, umrühren und ganz kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Crêpes mit der Hackfleisch-Füllung füllen, ein wenig vom marinierten Feta auf die Füllung geben und die Crêpes dann zuklappen. In Begleitung eines knackigen Blatt-Salats servieren.

\*\*\*