



Crespelle mit Farina bóna gefüllt mit Spinat und Ricotta

Rezept von Antonio Mazzoleni, Grotto dell'Ortiga, Manno (TI)

Zutaten (6 Pers.)

50g Farina bóna 
30g Weissmehl
20g geschmolzene Butter
2dl Milch
2 Eier aus Freilandhaltung
1 gestrichener Teelöffel Salz

Für die Füllung

500g Ricotta-Käse
250g Spinat
1/2 Zwiebel, gewürfelt
1 Eigelb aus Freilandhaltung
50g frisch geriebener Alpsbrinz Käse 
Salz
Muskatnuss

Für die Béchamelsauce

1/2l Milch
40g Butter
40g Weissmehl
Salz



Zubereitung

1. Mehl und Eier in einer Schüssel mischen. Nach und nach die Milch, die geschmolzene Butter (noch warm) und das Salz hinzugeben (probieren und ggf. nachsalzen).
2. Dünne Crespelle in einer Pfanne zubereiten. Eine kleine Menge Teig in eine antihafbeschichtete Pfanne geben und von beiden Seiten schnell anbraten.
3. Für die Füllung die Zwiebeln anbraten, Spinat hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Ricotta, Alpsbrinz und das Eigelb unterrühren.
4. Für die Béchamelsauce die Milch aufkochen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl hinzugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Die heisse Milch unter ständigem Rühren dazugeben, salzen und 5 Minuten weiterkochen.
5. Fertigstellung: Füllung auf Crespelle verteilen und geviertelt falten. In eine gebutterte Form geben, mit Béchamelsauce bedecken, mit Alpsbrinz bestreuen und bei 180° 15-20 Minuten backen.

