

**Crespelle alla Fiorentina**

Arista di Maiale alla Fiorentina

Bustrengo (Apfelkuchen mit Polenta)

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Zutaten:

Zubereitung:

Crespelle alla Fiorentina

4 Stk.	Eier	
100 g	Weizenmehl	
	Salz	
1/4 L	Milch	
30 g	Butter	flüssig
300 g	Blattspinat	frisch
2 Stk.	Eier	
100 g	Ricotta	
2 EL	Parmesan	gerieben
1 Prise	Muskat	
	Salz, Pfeffer	
1/4 L	Milch	
50 g	Butter	
35 g	Mehl	
	Salz, Pfeffer, Muskat	

Crespelle-Teig:

Eier verquirlen und mit Mehl und Salz gut vermischen.
Dann die Milch und zum Schluss die geschmolzene Butter unterrühren. Alles zu einem glatten, leichten Teig verrühren.
Ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Ricotta-Spinatfüllung:

Spinat gründlich waschen und verlesen. Die groben Stengel entfernen. Die Blätter in schwach gesalzenem Wasser 2-3 Minuten kochen. Den Spinat abtropfen lassen, mit den Händen gut ausdrücken und sehr fein hacken.
Den abgekühlten Spinat in einer Schüssel mit den Eiern, dem Ricotta, dem Parmesan, Muskat, Salz und Pfeffer zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Béchamelsauce:

Die Milch in einer Pfanne bis knapp vor den Siedepunkt erhitzen.

In einem anderen Topf bei schwacher Hitze die Butter zerlassen. Sobald sie ganz geschmolzen ist, das ganze Mehl auf einmal zufügen und mit einem Holzlöffel unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten anschwitzen. Das Mehl darf nicht anbräunen.

Den Topf vom Herd nehmen und esslöffelweise die heiße Milch unterrühren. Wenn etwa die Hälfte der Milch verbraucht ist, den rest auf einmal zugeben und unter ständigem Rühren alles glatt rühren.

Den Topf wieder auf den Herd stellen, die Sauce salzen, pfeffern, mit Muskat würzen und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren so lange köcheln, bis eine glatte, dicke Béchamelsauce entstanden ist.

Crespelle backen:

Ofen auf 180 C vorheizen.

In einer kleinen Crêpe-Pfanne etwas Butter zergehen lassen.
Wenig Teig hineingeben, schnell die Pfanne hin und her drehen und hauchdünne Crêpes backen. Zum Auskühlen auf einen Teller legen.

Die fertigen Crespelles mit der Ricotta-Spinatfüllung bestreichen, aufrollen und nebeneinander in eine mit Butter eingefettete Auflaufform setzen.

Die Béchamelsauce darüber giessen, mit reichlich Parmesan bestreuen und im Ofen etwa 20 Minuten überbacken.