



Überbackene Gemüsecrêpes

Saison	Ganzes Jahr	Anzahl Personen	4
Zubereitungszeit	60 Minuten	Art des Menüs	Hauptgang

Crêpes-Teig

250	ml	Milch	Backofen auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2		Eier	
150	g	Weissmehl	Aus Milch, Eier, Mehl, Salz, Muskatnuss und Peterli einen Crêpes Teig zubereiten. Ruhen lassen. In einer beschichteten Bratpfanne 4 Crêpes backen. Beiseitestellen.
		Salz, Muskatnuss	
1	TL	Peterli, fein gehackt	
	wenig	Butter, zum Anbraten	

Füllung und Guss

450	g	Gemüse gemischt, je nach Saison	Gemüse rüsten. In kleine Stücke schneiden. In Salzwasser bissfest kochen, abtropfen und zur Seite stellen.
125	g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt	Ungekühltes QimiQ glattrühren.
250	g	Magerquark	
3		Eigelb	Magerquark, Eigelb, Gewürze und Peterli dazu mischen.
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss	
1	EL	Peterli	
3		Eiweiss	Eiweiss steif schlagen und mit dem Gemüse unter die QimiQ-Mischung heben. Crêpes mit 2/3 der Masse füllen, einrollen, halbieren und in die vorbereitete Auflaufform schichten. Mit der restlichen Masse bedecken und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.
	wenig	Butter, für die Form	

Autor/Quelle: QimiQ, ein Produkt der Emmi AG

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/landfrauenrezepte/>

