



# Gefüllte Pfannkuchen mit Sauce Bolognese

## Zutaten für 4 Personen

- 170 g Mehl
- 600 ml Vollmilch (davon 100 ml für das Ragù)
- 3 Eier (leicht verquirlt)
- 30 g Butter zum Auspinseln
- 150 g Hackfleisch vom Rind (grob gehackt)
- Ca. 50 g Pancetta
- 1 Karotte
- 30 g Stangensellerie
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Packung ORO di Parma stückige Tomaten im Combibloc



## Schritt 1: Das Ragù

Bereiten Sie ein italienisches Ragù zu. Für die gefüllten Pfannkuchen benötigen Sie allerdings weniger Ragù. Deshalb richten Sie sich beim Einkauf bitte an die oben angegebene Menge. Wenn es bei Ihnen ganz schnell gehen muss, können Sie die Crespelle auch mit 1–2 Dosen Pizzasauce Oregano oder Pizzasauce pikant von ORO di Parma zubereiten. Übrigens: Das ist auch eine sehr schmackhafte vegetarische Variante. Wenn Sie die schnelle Variante bevorzugen oder bereits ein Ragù haben, reduziert sich die Zubereitungszeit um etwa 1 Stunde.

## Verwendete Produkte



## Schritt 2: Die Vorbereitung

Für den Pfannkuchenteig geben Sie Mehl und Salz in eine Schüssel. Drücken Sie eine Mulde in die Mitte, geben nach und nach 500 ml Milch dazu. Rühren Sie den Teig glatt. Geben Sie dann die Eier einzeln dazu und rühren Sie den Teig erneut glatt. Den Pfannkuchenteig zugedeckt für ½ Stunde ruhen lassen.



- 1 EL ORO di Parma Tomatenmark 2-fach konzentriert
- 50 ml trockener Weißwein
- 50 ml Vollmilch
- Etwas Gemüsebrühe
- 400 g Ricotta
- 100 g Mozzarella
- 60 g Parmesan
- Olivenöl „extra vergine“
- Salz und Pfeffer

### **Schritt 3: Die Käsefüllung**

Sie haben eine Sauce? Wunderbar! Dann reiben Sie den Parmesan. Eine Hälfte brauchen Sie zum Gratинieren, die andere Hälfte für die Füllung. Nun zerbröckeln Sie den Ricotta, schneiden den Mozzarella in kleine Stücke und vermischen alles zusammen mit dem Parmesan für die Füllung. Dann können Sie eine große Auflaufform nehmen und mit etwas Olivenöl einfetten.

### **Schritt 4: Die Crespelle**

Damit die Crespelle gut werden, erhitzen Sie eine beschichtete Pfanne (mittlere Hitze) und pinseln sie leicht mit Butter aus. Gießen Sie eine kleine Menge Teig dazu, bis der Boden dünn bedeckt ist. Lassen Sie die Unterseite in etwa 1 Minute goldbraun werden, dann wenden und nach 1 Minute rausnehmen. Die fertigen Crespelle stapeln Sie übereinander auf einem Teller. Wenn die Hälfte Ihrer dünnen Pfannkuchen fertig ist, können Sie den Backofen auf 200 °C vorheizen (Gas: Stufe 3).

### **Schritt 5: Frittata statt Crespelle**

Sie bekommen einfach keine dünnen Pfannkuchen hin? Das ist überhaupt kein Problem: Geben Sie einfach etwas mehr Teig in die Pfanne – und machen etwas dickere Pfannkuchen. Die heißen auf Italienisch „frittata“.

### **Schritt 6: Das Überbacken**

Verstreichen Sie auf jeder Crespella etwa 1 EL Käsefüllung und lassen Sie 1 cm Rand frei. Jeden Pfannkuchen erst zum Halbkreis, dann zum Viertelkreis falten und in die Auflaufform schichten – nicht komplett übereinander, sondern dachziegelartig. Verteilen Sie Ihr Ragù oder Ihre Pizzasauce darüber, bestreuen mit Parmesan und träufeln noch etwas Olivenöl darüber. Dann ab damit für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

### **Schritt 7: Crespelle im Kühlschrank lagern**

Die gebratenen, aber noch ungefüllten Crespelle können Sie circa drei Tage im Kühlschrank lagern.

### **Schritt 8: Das Finale**

Wenn der Käse gelblich-braun ist und die Tomaten in der Sauce leicht blubbern, sind Ihre Crespelle fertig. Raus damit aus dem Ofen – und ab auf die Teller!