



Gefüllte Pfannkuchen mit Bolognese

Italienische Mahlzeit aus dem Ofen: Crespelle Bolognese mit Käse



Mittel



4 Portionen



140 min.



Pfannkuchen sollen italienisch sein? Come no! (Aber sicher!) Direkt aus den Abruzzen kommt dieses traditionelle italienische Rezept für Crespelle zu dir ins Haus. Dünne Pfannkuchen mit Käse gefüllt in einer würzigen Sauce nach Bolognese Art. Das klingt nicht nur gut, es ist so lecker oder wie die Italiener sagen würden: Così gustoso!

Zutaten

170 g Mehl
500 ml Vollmilch
3 Eier (leicht verquirlt)
30 g weiche Butter
150 g Hackfleisch vom Rind (grob gehackt)
circa 50 g Pancetta
1 Karotte
30 g Stangensellerie
1 kleine Zwiebel
1 Pckg. ORO di Parma stückige Tomaten (250 g)
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 aus der Mühle

Schritt 1: Die Vorbereitung

Für den Pfannkuchenteig gibst du Mehl und Salz in eine Schüssel. Drücke eine Mulde in die Mitte und gieße nach und nach 500 ml Milch dazu. Rühre den Teig glatt und gib anschließend die Eier nacheinander dazu. Noch einmal kräftig durchrühren und den Pfannkuchenteig zugedeckt für eine halbe Stunde ruhen lassen.

Schritt 2: Das Ragù

Bereiten nun das italienische Ragù vor. Hacke Zwiebel, Karotte und Sellerie fein und schneide den Pancetta in kleine Stücke. Danach schwitzt du alles zusammen mit etwas Tomatenmark in Olivenöl an. Als nächstes gibst du das Hackfleisch dazu und brätst es scharf an. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Jetzt kommen nur noch die stückigen Tomaten und Gemüsebrühe dazu. Nun heißt es warten: Mindestens 2 Stunden köcheln lassen und zum Schluss Milch, Salz und Pfeffer dazugeben. Molto facile! In diesem Rezept für italienisches Ragù erfährst du mehr über die Zubereitung der Sauce.

Schritt 3: Die Käsefüllung

Deine Sauce ist fertig? Wunderbar! Dann kannst du jetzt den Parmesan reiben. Eine Hälfte brauchst du zum Gratinieren, die andere Hälfte für die Füllung. Nun zerbröckelst du den Ricotta, schneidest den Mozzarella in kleine Stücke und vermischt alles zusammen mit dem Parmesan für die Füllung. Dann kannst du eine große Auflaufform nehmen und sie mit etwas Olivenöl einfetten.

Schritt 4: Die Crespelle

Damit die Crespelle gelingen, erhitzt du eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze und pinselst sie leicht mit Butter aus. Gieße eine kleine Menge Teig hinein, bis der Boden dünn bedeckt ist. Lass die Unterseite goldbraun werden – das dauert etwa eine Minute. Wenden und nach einer weiteren Minute aus der Pfanne nehmen. Die fertigen Crespelle stapelst du übereinander auf einem Teller. Wenn du etwa die Hälfte des Teiges verarbeitet hast, dann ist es Zeit, den Backofen auf 200 °C vorheizen (Gas: Stufe 3).

Schritt 5: Das Überbacken

Verteile auf jeder Crespella etwa 1 EL Käsefüllung und lass 1 cm Rand frei. Jeden Pfannkuchen erst zum Halbkreis, dann zum Viertelkreis falten und in die Auflaufform schichten – nicht komplett übereinander, sondern dachziegelartig.

Verteile dein Ragù bolognese oder die Pizzasauce darüber, bestreue alles mit Parmesan und träufele noch etwas Olivenöl darüber. Die Crespelle Bolognese kommen nun für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Schritt 6: Das Finale

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

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte