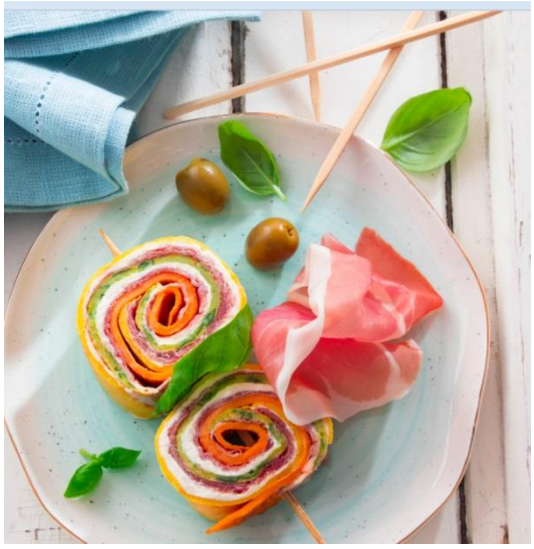
Gefüllte Röllchen von dreierlei Crêpes mit Parmaschinken

Zutaten für 8 Portionen

4 Eier
320 ml Milch
130 g Mehl
1 TL Tomatenmark
1 EL fein gehackter gekochter Spinat
Butter
Salz, Pfeffer
400 g Frischkäse
300 g Parmaschinken in Scheiben
Grüne Oliven ohne Stein



Fotocredit: Consorzio del Prosciutto di Parma

Zubereitung

Eier in einer Rührschüssel aufschlagen, Mehl hineinsieben und verrühren. Milch langsam unterrühren, bis der Teig glatt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig
30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf drei Schüssel verteilen. In die erste den Spinat einrühren, in die zwei das Tomatenmark, der Teig in der dritten Schüssel bleibt pur.

Butter in einer Pfanne erhitzen und nach und nach aus den verschiedenen Teigen jeweils dünne Crêpes ausbacken.

Die puren Crêpes auf eine Arbeitsfläche legen, mit einer dünnen Schicht Frischkäse bestreichen und mit Parmaschinken-Scheiben belegen. Die Spinat-Crêpes darauf geben, auch diese mit einer dünnen Schicht Frischkäse bestreichen und mit Parmaschinken-Scheiben belegen. Mit den Tomatenmark-Crêpes abschließen.

Die gefüllten Crêpes fest aufrollen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf Spieße stecken. Mit Oliven und Parmaschinken-Scheiben servieren.