

# Gefüllte Crêpe-Röllchen

## mit Spargel und Gruyère

– Bio Kochbox KW 25



# Gefüllte Crêpe-Röllchen mit Spargel und Gruyère



## **MENGENHINWEIS:**

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## **Für 2 Portionen:**

400 g weißer Spargel  
120 g Gruyère  
1 Schalotte  
1 Handvoll Petersilie  
100 ml Sahne

## **Eigener Vorrat:**

2 Eier  
100 g Mehl  
220 ml Milch  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
1 EL Öl  
Muskat

## **Zubereitung:**

Der weiße Spargel wird sorgfältig geschält, die holzigen Enden werden abgeschnitten und die Stangen werden gewaschen, trockengeputzt und in leicht gesalzenem Wasser bissfest gegart. Für den Crêpeteig werden Mehl, Eier, Milch, etwas Salz und eine Spur Muskat zu einem glatten Teig verrührt, der kurz ruht. Die Schalotte wird geschält und fein gewürfelt, die Petersilie wird gewaschen, trocken geschüttelt und fein gehackt. Der Käse wird grob gerieben. In einer Pfanne wird etwas Butter erhitzt, darin wird die Schalotte weich angeschwitzt und anschließend mit Sahne abgelöscht. Ein Teil des Gruyères und die gehackte Petersilie werden eingerührt, bis eine cremige Füllung entsteht. Aus dem Crêpeteig werden nacheinander dünne Crêpes gebacken. Die Spargelstangen werden auf die Crêpes gelegt, mit der Käse-Estragon-Creme bestrichen, eingerollt und in eine gebutterte Auflaufform gelegt. Der restliche Käse wird darübergestreut, und die Röllchen werden im Ofen überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist und die Füllung leicht blubbert.

