



### Crespelle da Isola

Pfannkuchen-Päckchen mit Frischkäse und gerösteten Nüssen

Rezept für 4 Personen:

- 2 Eier
- 30g geröstetes \*Maismehl, 30g Weizen-Weissmehl
- je 1 dl Milch und Halbrahm
- 120g Gemüsebrunoise (Karotten, Knollensellerie und Lauch in kleine Würfel geschnitten)
- 1 EL gehackte flachblättrige Petersilie
- 120g \*Ziegenkäse/Mascarpin aus Isola
- 120g Ricotta
- je 1 dl Milch und Vollrahm
- ½ dl Weisswein
- 1 TL Maizena
- 4 TL Walnüsse grob gehackt
- Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, \*Nussöl

Zubereitung:

Die Eier, das Mehl, die Milch und den Halbrahm mit dem Schwingbesen gut verrühren. Anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Bratpfanne von ca. 16cm Durchmesser mit etwas Butter erhitzen und 2-3 EL Masse pro Pfannkuchen begeben, beidseitig goldbraun braten und danach abkühlen lassen.

Die Gemüsebrunoise in etwas Salzwasser al dente kochen, gut abtropfen lassen und kaltstellen. Den Ziegenkäse mit einer Gabel gut zerdrücken, die Ricotta und die Petersilie mit dem Gemüse vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf den 8 Pfannkuchen verteilen und zu Päckchen einschlagen.

Für die weisse Sauce die Milch und den Rahm erhitzen. Das in Weisswein aufgelöste Maizena begeben, zur gewünschten Konsistenz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Crespelle auf eine leicht gebutterte ofenfeste Form legen, die weisse Sauce darüber geben und bei 200C° ca. 10. Minuten überbacken.

Die Crespelle auf vorgewärmte Teller anrichten und die leicht gerösteten Nüsse darüber verteilen und mit Walnussöl beträufeln. Dazu passt ein knackiger frischer Salat.



- \* Mascarpin Ziegenkäse - Vreni e Fluri Cadurisch, Isola
- \* Nussöl - Bovey et Fils, [remarques@huilerie-de-severy.ch](mailto:remarques@huilerie-de-severy.ch)
- \* Maismehl Farina bona - Ilario Garbani, [www.farinabona.ch](http://www.farinabona.ch)