

Ofen-Crêpes mit grünem Spargel-Ragout

Zubereitet mit: Knorr

ca. 80 min | einfach

Zutaten

für 6 Stück

- 150 ml Milch
- 80 g Mehl, Typ 405
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- Jodsalz
- 1 EL Butter, flüssig
- 1 EL Öl zum Ausbacken
- 500 g grüner Spargel
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch
- 100 g cremiger Schafskäse
- 150 g Kirschtomaten
- 1/2 Bund Thymian
- 1 Bund feine Lauchzwiebeln
- frisch gemahlener Pfeffer
- 145 g Butterwürfel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1797 kJ
Energie (Kilokalorien):	430 kcal
Fett:	35 g
davon gesättigte Fettsäuren:	20 g
Kohlenhydrate:	19 g
davon Zucker:	6 g
Ballaststoffe:	2,4 g
Eiweiß:	10 g
Salz:	0,92 g

Zubereitung

1. Für den Crêpe-Teig die Milch mit Mehl glatt rühren, dann mit einem Ei, den Eigelben sowie Salz vermengen. Den Teig durch ein feines Sieb passieren und 30 Minuten kalt stellen. Dann die flüssige Butter hineinrühren und portionsweise in einer leicht geölten, beschichteten Pfanne 6 dünne Crêpes backen.

2. Den Spargel putzen, im unteren Drittel schälen und die Enden abtrennen. In kochendem Salzwasser garen, dann abtropfen lassen und schräg in Stücke schneiden.

3. Den Schafskäse zerkleinern. Die Kirschtomaten kalt abbrausen und halbieren. Den Thymian von den Stielen streifen und fein schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen und fein schneiden, dann in einer tiefen Pfanne in 2 EL Butter anbraten. Die Kirschtomaten sowie Spargelstücke dazugeben und alles mit Thymian, Salz und Pfeffer fertigstellen. Zum Schluss den Schafskäse untermengen.

4. Den Backofen auf 220 °C Oberhitze, beziehungsweise Grillstufe vorheizen. Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch in 125 ml kaltes Wasser einrühren und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze nach und nach die restliche Butter unterrühren und schmelzen lassen. Das verbliebene Ei darunterrühren.

5. Das Ragout auf die Crêpes verteilen und zweimal zu "Dreiecken" zusammenklappen. Die gefüllten Crêpes in einem ofenfesten Geschirr positionieren und mit der Hollandaise übergießen. Etwa 5 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene überbacken.

6. Auf Wunsch mit Thymian garnieren und servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 50 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen