

Bärlauch Crepes



Zutaten:

60g frischer Bärlauch, 4 El Butter, 120g Mehl, 400ml Milch, 2 Eier, Salz, 400g Möhren, 1 Zwiebel, ½ Bio-Zitrone, 100ml Schlagsahne, Pfeffer, 2 El neutrales Öl

Zubereitung:

Die Stiele der Bärlauchblätter abzupfen. Bärlauch grob schneiden. 3 El Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mehl, 300 ml Milch, Eier, 1 kräftige Prise Salz, zerlassene Butter und Bärlauch in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Teig 10 Min. ruhen lassen.

Inzwischen die Möhren putzen, längs halbieren und schräg in lange Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln. 1/2 Tl Zitronenschale fein abreiben. Restliche Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln darin 2 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Möhren zugeben und 2 Min. mitdünsten. Sahne und restliche Milch zugießen, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 4 Min. kochen.

Je 1/2 El Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und mit Küchenpapier gleichmäßig verteilen. Den Teig portionsweise in der Pfanne verteilen und nacheinander 8 Crêpes backen. Gebackene Crêpes zwischen 2 Tellern warm halten. Rahmmöhren mit Zitronenschale würzen und die Crêpes damit füllen.

Gutes Gelingen 😊