

## Grünspargel in Crespelle

Italienisch

Zutaten für 4 Portionen :

12 Stangen Grünspargel,

Salz,

1 Prise Zucker,

1 TL Zitronensaft.

Für den Crespelle Teig :

125 g Mehl,

3 Eier,

¼ l Milch,

30 g geriebenen Parmesan,

Salz,

Öl zum Braten.

Für die Kräutersoße :

2 Schalotten,

20 g Butter,

1/8 l trockener Weißwein,

250 g Schlagsahne,

Salz,

Pfeffer,

3 Tomaten,

1 EL gezupfter frischer Basilikum,

1 EL gehackte frische Petersilie,

1 EL fein geschnittene Schnittlauchröllchen.

Zubereitung :

**Der Teig für die Crespelle :**

Den Parmesankäse fein reiben. Mehl mit den Eiern und der Milch gut verrühren. Eine Prise Salz und den Parmesankäse zugeben und gut verquirlen. 30 Minuten quellen lassen. Etwas Öl in einer mittleren Pfanne (20 cm Durchmesser) erhitzen, knapp eine halbe Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben und durch schwenken verteilen. Den Eierkuchen auf der Unterseite goldbraun backen, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen. Es sollten mindestens 8 Eierkuchen werden.

**Die Kräutersoße :**

Schalotten schälen, sehr klein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Mit Wein ablöschen, salzen und pfeffern. Nach 10 Minuten die Sahne zugießen und unter gelegentlichem Umrühren etwas Einkochen lassen. Das Basilikum und die Blattpetersilie waschen und fein schneiden. Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden. Die Tomaten kurz einritzen und in kochendes Wasser legen bis sich die Tomatenhaut abziehen lässt. Die gehäuteten Tomaten halbieren, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Zum Schluss die Schalottensahne mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen und die Kräuter und die gewürfelten Tomaten darunter mischen. Mit Salz und evtl. noch etwas gemahlener weißer Pfeffer abschmecken.

**Den Grünspargel :**

Den Grünspargel an den Spargelenden abschneiden. Die Spargelstangen nur am unteren Ende schälen. Den Grünspargel dann in einem Spargeltopf mit Wasser, etwas Zucker, Salz und Zitronensaft ca. 8 Minuten bissfest garen.



# WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > aus dem Ofen > Rezept : Grünspargel in Crespelle italienisch

Zum Anrichten die Omeletts auf vorgewärmte Teller legen. Den grünen Spargel darauf verteilen und mit der Sauce anrichten. Nach Belieben noch Parmesanspäne darüber hobeln.