

# Crespelle alla Bolognese

Kategorien: Crepes, Nudeln, Italien

Zutaten für: 5 Portionen

## *FÜR DIE CREPELLE*

---

60		Mehl
1		Salz
125	ml	Milch
4		Eier
30		Butter

## *HACKFLEISCHFÜLLUNG*

---

40		Durchwachsener Speck
20		Butter oder Margarine
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
400		Hackfleisch
1	klein.	Dose geschälte Tomaten (400g)
1		Getrockneter Oregano
		Salz
		Frisch gemahlener Pfeffer
1		Zucker

## *BECHAMELSOSSE*

---

40		Butter oder Margarine
40		Mehl
1/2		Milch
		Salz
		Muskatnuss

## *ZUM BRATEN UND FÜR DIE FORM*

---

30		Butter oder Margarine
40		Parmesen-Käse

### Anleitung:

Für die Crepes: Aus Mehl, einer Prise Salz, Milch, Eiern und flüssiger Butter einen Crepeteig zubereiten und etwas ruhen lassen.

Inzwischen für die Hackfleischfüllung Speckwürfel im heißen Fett ausbraten. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und unter Rühren krümelig braten. Tomaten mit Flüssigkeit und Oregano dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze 20 Minuten garen.

Für die Bechamelsosse: Fett erhitzen und das Mehl darin andünsten. Milch dazugeben und bei kleiner Hitze zehn Minuten kochen, dabei mit dem Schneebesen rühren. Soße mit Salz und geriebener Muskatnuß abschmecken. In einer mittleren Pfanne jeweils etwas Fett erhitzen und nacheinander hauchdünne Crepes braten. Jeden Crepe mit etwas Hackfüllung bestreichen und aufrollen. Nebeneinander in eine gefettete ofenfeste Form geben. Die Bechamelsosse darübergießen und mit geriebenem Parmesan-Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 etwa 15 bis 20 Minuten überbacken (pro Portion ca. 660 Kalorien, 46 g Fett).

Tipp: Die Hackfleischfüllung paßt zu Nudeln und die Bechamelsosse

## **Crespelle alla Bolognese**

(Fortsetzung)

als Füllung für die klassische Lasagne.

Variante: Crepes füllen und nur mit Käse und Butterflöckchen überbacken.