

Tici Kaspar

KÜRBIS-CRESPELLE

Für 4 Portionen:

- 1 Hokkaido, ca. 1 kg
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- ca. 4 EL Olivenöl
- Prise Majoran, Oregano, Thymian

Béchamel

- 30 g Butter
- 3 EL Mehl
- 400 ml Milch
- 200 ml Schlagobers
- Prise Muskat

Crêpe-Teig

- 250 ml Milch
- 150 g Weizenmehl
- 2 Freiland Eier
- 1 - 2 EL Butter, zerlassen

Außerdem

- 150 g Parmesan, gerieben
- etwas Pflanzenöl

Zubereitung:

- Für den Crêpes Teig Milch mit Mehl zu einem glatten Teig verrühren, Eier, eine Prise Salz und Butter gut unterrühren.
- Die Crêpes in einer beschichteten Pfanne mit ein wenig Pflanzenöl ausbacken.

TIPP! Nur eine Seite sollte Farbe bekommen, sobald man die Crêpe umdreht, ist sie auch schon aus der Pfanne zu holen. Dadurch sind die Crêpes saftig und nicht zu trocken.

- Hokkaido waschen, vierteln, entkernen. Ein paar dünne Spalten für die Garnitur zur Seite legen und den Rest grob reiben.
- Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl goldgelb rösten, geriebenen Kürbis beimengen und gut anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Separat die Kürbisspalten mit Olivenöl beidseitig anbraten, salzen, pfeffern.
- Für die Béchamel Butter aufschäumen und mit Mehl stauben, gut verrühren und mit Milch und Schlagobers aufgießen. Einige Minuten köcheln lassen, salzen und mit einer Prise Muskat und der Hälfte vom Parmesan gut abschmecken.
- Eine Auflaufform ausfetten und mit einer Crêpe auslegen, eine Schicht Béchamel darauf verstreichen, dann den Kürbis verteilen und mit ein bisschen Parmesan bestreuen.
- Das Ganze wiederholen bis alles aufgebraucht ist, mit Béchamel, Parmesan und gebratenen Kürbisspalten enden.
- Im vorgeheizten Ofen bei 175°C Heißluft für ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Zubereitungszeit: über 1 h

Schwierigkeitsgrad: leicht