

Tici Kaspar

RADICCHIO CRESPELLE

Für 4 Portionen:

- 1 kg Radicchio Treviso
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 EL Olivenöl
- Schuss Balsamico

Béchamel

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

Crêpe-Teig

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

Außerdem

- 150 g Parmesan, gerieben
- Pflanzenöl zum Braten
- Butter zum Ausfetten der Form

Zubereitung:

- Für den Crêpe 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.

- Ein Stück Radicchio der Länge nach achteln und separat mit Olivenöl braten für die Garnitur obenauf.
- Den restlichen Radicchio in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch mit Olivenöl goldgelb rösten, Radicchio beimengen, mit einem Schuss Balsamico ablöschen, salzen, pfeffern. Für einige Minuten weich dünsten.
- 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 gut ausfetten und mit einer Crêpe auslegen, eine Schicht Béchamel darauf verstreichen, dann den Radicchio verteilen und mit ein bisschen Parmesan bestreuen.
- Das Ganze wiederholen bis alles aufgebraucht ist, mit Béchamel und den separat gebratenen Radicchio enden.
- Im vorgeheizten Ofen bei 175°C Heißluft für ca. 30 Minuten goldbraun backen.

TIPP! Probiere es auch mit Spargel, Spinat oder Pilzen aus.

Zubereitungszeit: über 1 h

Schwierigkeitsgrad: leicht