

# Crespelle mit Ricotta, Spinat und Tomaten für 4 Personen

## Crespelle

250 g Weizenmehl  
250 ml Milch  
200 ml kaltes Wasser  
4 Eier  
eine Prise Salz

## Füllung

500 g Ricotta  
1200 g Spinat (TK)  
2 kleine Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
ein kleines Stück Ingwer  
Muskat, Pfeffer und Salz aus der Mühle

## Überbacken

500 g Tomaten  
100 g Parmesan  
einige Butterflocken

Olivensöl, Rapsöl



## Zubereitung

Weizenmehl in eine Schüssel sieben, mit der Milch sowie dem Wasser glatt rühren und mit dem Salz würzen. Die Eier gründlich einrühren und den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zeit den aufgetauten Spinat in ein Sieb geben, die Flüssigkeit gründlich ausdrücken und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln sowie den Knoblauch und den Ingwer in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl bei schwacher Hitze anschwitzen. Nun Ricotta mit Spinat und dem Zwiebel-Ingwer Gemisch vermengen und die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden, den Parmesan reiben.

Etwas Rapsöl in der Pfanne erhitzen und nacheinander acht Crespelle ausbacken. Die Crespelle mit der Füllung bestreichen und zusammen rollen.

Den Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit Rapsöl auspinseln und die gefüllten Teigröllchen nebeneinander in die Form legen. Mit den Tomaten und dem Parmesan bedecken, einige Butterflocken darauf verteilen und die Form für ca. 20 Minuten in den Ofen geben.