



Crespelle gefüllt mit cremiger Gemüsefüllung & Cranberry- Zwiebel-Konfitüre

Zutaten:

- 2 Kohlrabis
- 4 rote Zwiebeln
- 100 g Cranberries
- 500 g weiße Champignons
- 200 g Frischkäse
- 250 g (Dinkel)-Mehl
- 4 Eier
- 500 ml Milch + ein Schuss Selter
- 200 ml Rotwein oder Traubensaft oder Cranberry-Syrup
- Öl
- ca. 40 g Petersilie
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

1. Im mittelgroßen Topf **Salzwasser** aufkochen. Währenddessen **Kohlrabis** schälen, in kleine Würfel schneiden & im Salzwasser ca. 5 Min. kochen. Die gekochten **Kohlrabis** abgießen. 75 ml **Kochwassers** abschöpfen & beiseite stellen. **Kohlrabis** gut abtropfen lassen.

2. Zwiebeln fein würfeln. **Cranberries** hacken. 2 EL **Öl** im Topf für **Zwiebeln, Cranberries** & 2 EL **Zucker** erhitzen. 3 – 4 Min. anschwitzen, mit 200 ml **Flüssigkeit (Rotwein, Traubensaft od. (Cranberry-)Sirup)** ablöschen. 5 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Dann mit **Salz & Pfeffer** abschmecken, beiseite stellen.

3. **Champignons** säubern & klein schneiden. Im gr. Topf 2 EL **Öl** hoch erhitzen & die **Pilze** darin 2 Min. scharf anbraten. **Kohlrabiwürfel** hinzu, **salzen** & 3 Min. mitbraten. Hitze reduzieren, ca. 200

– 250 g **Frischkäse** & etwa 2 EL **Kochwasser** zugeben. Ca. 2 Min. köcheln, mit **Salz & Pfeffer** abschmecken.

4. **Petersilie** waschen, trocknen, **Blätter** zupfen & fein hacken. **Dinkelmehl** in eine Schüssel, die **Eier** & **Milch** dazu geben & glatt verrühren. Ungefähr ½ der **Petersilie** unterheben. Abgeschmeckt wird das Ganze mit **Salz & Pfeffer**.

5. In einer größeren Pfanne etwas **Öl** auf mittlerer Stufe erhitzen & ca. 1/8 Teiges hinein geben. Ausbacken wie Pfannkuchen.

6. Petersilie zum Gemüse geben & das Kohlrabi-Pilz-Gemüse auf den Crespelle verteilen.

Gerollt oder zugeklappt mit der Zwiebel-Cranberry-Konfitüre anrichten.

Zum ganzen Artikel geht es hier entlang:

<http://feiersun.de/rezepte/crespelle-gefuellt-mit-cremiger-gemuesefuellung-cranberry-zwiebel-konfituere/>