

Spinat- Crêpes mit Bärlauch

Zutaten (4 Crêpes):

Für die Crêpes:

- 4 Eier
- 130 g frischer Spinat
- 20 g Bärlauch oder Petersilie
- 300 g Mehl
- 400 ml Milch
- 1 Prise Salz, Pfeffer
- 1 Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure

Ausserdem:

- Butter oder Öl zum Braten
- 4 Eier für Spiegeleier
- 4 Scheiben Schinken
- Haus-Sauce Bärlauch
- frische Kresse
- Kräutersalz, Pfeffer



Dip-Tipp:
auch mit dem
Original
himmlisch

Zubereitung:

Für die Spinat-Crêpes:

1. Spinat und Kräuter waschen und trockenschütteln.
2. Die Eier, den Spinat und die Petersilie in einem Mixer fein pürieren.
3. Mehl, Milch, Salz, Pfeffer und einen Schuss Mineralwasser hinzufügen und zu einem glatten, eher dünnflüssigen Teig mixen. Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen.
4. Eine beschichtete Pfanne leicht einfetten. Eine kleine Kelle Teig hineingeben und durch Schwenken dünn verteilen.
5. Die Crêpes (Herdstufe 7 von 10) etwa 2 Minuten pro Seite goldgelb braten.

Für das Topping:

1. Wenig Butter oder Öl in eine Pfanne geben und leicht erhitzen. Die Eier aufschlagen, in die Mitte der Pfanne gleiten lassen und braten.
2. Haus-Sauce Bärlauch in der Mitte der Crêpes geben und jeweils ein Spiegelei darauf platzieren.
3. Den Schinken auf die Crêpes verteilen. Die Kresse darüberstreuen und zusätzlich mit Gewürzen abschmecken.