

Kochen**Sabine Schütze****Montag, den 31.01.2022****Crêpes mit Spinat-Feta-Füllung****Für 4 Personen****Zutaten****Für die Crêpes:**

250 g Mehl
50 g Butter
200ml Milch
250 ml Wasser
2 Eier
etwas Salz

Für die Füllung:

1 EL Butterschmalz
1 kg TK-Blattspinat, bio
1 Zwiebel
200 g Feta
150 g Pinienkerne
Salz, Muskat

Zubereitung:

1. Die Zutaten für den Crêpesteig zu dünnflüssigem Teig verquirlen.
2. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne anrösten.
3. Zwiebel klein schneiden und mit Butterschmalz in einer tiefen Pfanne anschwitzen. Blattspinat zugeben und etwa 10 Minuten auftauen und garen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Feta zerbröseln.
4. Crêpes ausbacken und mit Spinat, Feta sowie Pinienkernen belegen.

Gefüllten Crêpe zusammenrollen und genießen.