



MEIN GENUSS



Kräutercrêpes mit Blattspinat



It's a match!

Das Fetakäse Gewürz wird dich garantiert überzeugen mit seiner einmaligen Geschmacksnote!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Für den Teig Mehl, Milch, Eier und Wasser glatt mit einem Mixer verrühren. Ganz nach Geschmack können Salz und **Salatkräuter** hinzugefügt werden. Den Teig etwa 10 Minuten quellen lassen – dann wird er schön geschmeidig.
- 2 In der Zwischenzeit die Spinatblätter waschen, Tomaten und Feta in kleine Würfel schneiden und den Mozzarella reiben. Backofen auf 120° vorheizen.
- 3 Die Pfanne hauchdünn mit Öl oder Butter einpinseln. Danach erhitzen und die erste Portion sanft in die Pfanne gleiten lassen.
- 4 Den Crêpe zur Vorbereitung für die Füllung nun einer Seite goldbraun anbraten und in der Pfanne wenden.
- 5 Jetzt auf der zuvor angebratenen Seite zunächst die Spinatblätter und die Tomatenwürfel gleichmäßig, danach den Schafskäse zugeben und die **Fetakäse-Gewürzmischung** darüber streuen.
- 6 Die gefüllten Crêpes einmal zusammenklappen, mit geriebenem Mozzarella bestreuen und für etwa 10 Minuten im Ofen backen.
- 7 Die Crêpes sind fertig, wenn diese goldbraun sind und der Mozzarella geschmolzen ist. Heiß servieren und verzehren!

Zutaten

Für die Crêpes

250 g Mehl
500 ml Milch
4 Eier (Größe M)
Salatkräuter
50 ml Öl oder Butter zum Beschichten der Pfanne

Für die herzhafte Füllung

4 Fleischtomaten
250 g Blattspinat
200 g Schafskäse oder Feta
4 TL Fetakäse Gewürz
1 TL Olivenöl
100 g geriebenen Mozzarella

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 13.08.2026.