



ÜBERBACKENE GEMÜSECRÊPES



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN CRÊPETEIG

250 ml Milch

2 Ei(er)

150 g Weissmehl, griffig

Salz

Muskatnuss

1 TL Peterli, fein gehackt

Butter, zum Anbraten

FÜR DIE FÜLLUNG UND DEN ÜBERGUSS

250 g

450 g Mischgemüse der Saison

250 g Magerquark

3 Eigelb

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

1 EL Peterli

3 Eiweiss

Butter, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aus Milch, Eier, Mehl, Salz, Muskatnuss und Peterli einen Crêpeteig zubereiten. In etwas Butter 4 Crêpes herausbacken.
3. Gemüse in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und zur Seite stellen.
4. QimiQ Saucenbasis mit Magerquark, Eigelb, Gewürzen und Peterli gut vermischen.
5. Eiweiss steif schlagen und mit dem Gemüse unter die QimiQ Mischung heben.
6. Crêpes mit 2/3 der Masse füllen, einrollen, halbieren und in die vorbereitete Auflaufform schichten. Mit der restlichen Masse bedecken und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.