



ÜBERBACKENE GEMÜSECRÊPES



QimiQ VORTEILE

- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN CRÊPETEIG

- 500 ml** Milch
- 4** Ei(er)
- 300 g** Weissmehl, griffig
- Salz
- Muskatnuss
- 2 TL** Peterli, fein gehackt
- Butter, zum Anbraten

FÜR DIE FÜLLUNG UND DEN GUSS

- 250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 900 g** Mischgemüse der Saison
- 500 g** Magerquark
- 6** Eigelb
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- 2 EL** Peterli
- 6** 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. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magerquark, Eigelb, Gewürze und Peterli dazumischen.
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.