



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0

Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Schnittlauchcrêpes mit Schinken und Pesto Rosso

- 8 Scheiben Kochschinken, dünn geschnitten
- 3 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO Kräuterwürze
- 4 EL GEFRO Pesto Rosso
- 100 g GEFRO Bio Würzmischung Bella Italia
- 160 g Mehl
- 280 ml Milch
- 4 g Eier
- 1 Bund Schnittlauch

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Schnittlauchcrêpes mit Schinken und Pesto Rosso

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

12,1 g Fett 17,8 g Kohlenhydrate 15,7 g Eiweiß 1,4 g Ballaststoffe
249 kcal Brennwert

Schnittlauchcrêpes mit Schinken und Pesto Rosso

1 Crêpeteig vorbereiten:

160 g Mehl mit 280 ml Milch glattrühren.

4 Eier unterrühren und den Teig mit GEFRO Kräuterwürze würzen.

1 Schnittlauch einarbeiten:

1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

1 EL Schnittlauchröllchen zum Garnieren beiseitelegen.

Den restlichen Schnittlauch unter den Teig rühren.

2 Crêpes ausbacken:

3 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Aus dem Teig 4 gleichgroße Crêpes ausbacken.

Anschließend etwas abkühlen lassen.

3 Füllen & Rollen:

Die Crêpes mit 4 EL GEFRO Pesto Rosso bestreichen.

Jeweils mit zwei Scheiben Kochschinken belegen und eng zusammenrollen.

4 Anrichten:

Die Crêperollen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Jede Scheibe mit einem Spieß fixieren und auf einer Platte anrichten.

Mit den restlichen Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Die Crêpes vor dem Füllen vollständig abkühlen lassen - so lässt sich das Pesto leichter verstreichen und die Rollen bleiben stabil.

Variante: Für eine mediterrane Note kannst du zusätzlich einen Hauch GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia über die fertigen Crêperöllchen streuen.

Nicht vergessen: Die Röllchen eignen sich perfekt als Fingerfood - am besten kurz vor dem Servieren schneiden, damit sie schön frisch bleiben.