

CRÊPES MIT SPARGEL, FONTINA UND ROHSCHINKEN



Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen.

Bereiten Sie 250g der Béchamelsauce vor. Verdünnen Sie es wie auf der Produktverpackung beschrieben mit Kaltem Wasser. Im Anschluss bringen Sie die Masse zum kochen und lassen Sie sie danach Abkühlen. In einer Schüssel die Zubereitung für Crêpes Menù mit 300g Wasser mischen. Nach und nach die Mischung in eine beschichtete Pfanne geben und die Crêpes verpacken. Zu diesem Zeitpunkt den Ricotta zum Béchamel geben, 40g Parmesan und 250g Grancrema di Asparagi geben. Vorsichtig mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen. Füllen Sie die Crêpes, indem Sie jeweils eine Scheibe Rohschinken, eine Scheibe Fontina Käse und etwas Spargelfüllung darauf verteilen. Verschließen Sie die Crêpes zu einem Bündel und Ordnen Sie sie in einteiligen Aluminiumbecher an. Bei ca 180°C etwa 10 min Backen. In der Zwischenzeit die Sahne mit der Restlichen Spargelcreme und dem restlichen Parmesan auf dem Herd erhitzen. Die Sauce im Spiegel auf den Tellern Verteilen und die überbackenen Crêpes darauf legen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Menù-Zutaten

150 g. Preparato in polvere per Crêpes (Pulverzubereitung für Crêpes) - PK1

300 g. Grancrema di asparagi (Grancrema mit Spargeln) - KM1

n.B. Preparato in polvere per besciamella (Pulverzubereitung für Béchamelsauce) - P41

Zutaten

n.b. Pfeffer

n.B. Salz

n.B. Muskatnuss

n.B. Petersilie

250ml Milch

150g Fontina

80g Grana Padano

150g Kuhmilch Ricotta

150g Rohschinken

