



-  VEGETARISCH
-  2 PERSONEN
-  LEICHT
-  30 MIN

Paprika Creme Suppe mit Crepe Röllchen

EINKAUFSLISTE:

FÜR DIE SUPPE:

- 1 rote Paprika
- 1/3 Stange Porree
- 40 ml Gemüsebrühe
- 330 ml Tomatensaft
- 35 ml Sahne
- 1 TL Honig
- etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

FÜR DEN TEIG:

- 40 g Mehl
- 80 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- ca. 5 g Butter, geschmolzen
- Fett oder Butter zum Backen

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 4-6 Scheiben Serranoschinken, dünn geschnitten (optional)
- 1/3 Glas Paprika, gehäutet und geröstet
- 30 g Frischkäse
- 50 g Schmand
- 20 g Parmesan, gerieben
- 1/2 Knoblauchzehe gepresst
- Salz, Pfeffer

*1 Tasse = 200 ml Fassungsvermögen

1 TL = 1 gestr. TL

Kategorie: ABENDESSEN

Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Porree waschen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen. Paprika und Porree darin andünsten. Mit der Brühe ablöschen und ca. 20 Minuten garen lassen. Pürieren und Tomatensaft dazugeben. Nochmal aufkochen. Honig und Sahne unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Aus den oben genannten Zutaten einen Crepe-Teig herstellen und ca. 20 min. ruhen lassen. Eine beschichtete Pfanne einfetten und erhitzen. Nacheinander 2-3 Crepes goldbraun backen. Ich decke die warmen Cremes immer ab, sonst werden/bleiben die oberen so hart.



Paprika abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden. Frischkäse, Schmand, Parmesan und Knobi mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfannkuchen auf der Arbeitsplatte oder auf Tellern ausbreiten und mit der Frischkäse-Parmesan-Masse bestreichen. Je 2 Scheiben Serranoschinken auf die Crepes legen. Die Paprikastreifen auf dem Schinken verteilen. Die Crepes aufrollen, in Frischhaltefolie einwickeln und bis zum Servieren kühl stellen. Vor dem Servieren Zahnstocher mit einem Abstand von ca. 3-4 cm in die Rollen stecken und die Rollen in Scheiben schneiden.



Rezept von emmaslieblingsstücke für Gerolsteiner.