Spargel-Crespelle mit Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	561 kcal/2345 kJ		
Eiweiß:	26,2 g	Fett:	35,2 g
Kohlenhydrate:	35 g		

Zutaten für 4 Portionen :

Für den Crêpeteig

120 g	Mehl
200 ml	Milch
2	Eier (M)
3 EL	Olivenöl
	Salz

Außerdem

750 g	grüner Spargel (möglichst dünne Stangen)
50 g	kalifornische Walnüsse
200 g	Mozzarella
30 g	getrocknete Cranberries
40 g	frisch geriebener Parmesan
1 TL	Butter für die Form

Zubereitung:

1. Für den Crêpeteig Mehl mit Milch, Eiern, 2 Esslöffel Olivenöl und ½ Teelöffel Salz verrühren. Den Teig 30 Minuten quellen lassen. Anschließend für die Crespelle dünne Crêpes in dem restlichen Olivenöl backen.

2. In der Zwischenzeit Spargel abspülen, unteres Drittel der Stangen schälen und die Enden großzügig abschneiden. Dicke Stangen halbieren. Spargel in Salzwasser ca. 3-5 Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Walnüsse hacken und 150 g Mozzarella fein würfeln.

3. Mozzarellawürfel mit 2/3 der Walnüsse und der Cranberries mischen und auf die Crêpes streuen. Einige Spargelstangen auf die Crêpes legen und aufrollen. Eine Auflaufform mit Butter fetten und die Crêpe-Spargelrollen hineinlegen.

4. Restlichen Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Spargelrollen damit belegen und mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 25-30 Minuten backen. Restliche Walnüsse kurz fettlos rösten und zusammen mit den restlichen Cranberries auf die Crespelle streuen.