

Spargel-Crespelle mit Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

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.

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