# CRÊPES MIT CHAMPIGNONS UND PECORINO

## Menù-Zutaten

100 g. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
200 g. Preparato in polvere per Crêpes (Pulverzubereitung für Crêpes) - PK1
300 g. Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE3

## Zutaten

80g Mehl
120g Fontina
200g Gekochter Schinken
n.B. Parmegiano Reggiano
n.B. Salz
n.B. Butter
n.B. Muskatnuss
1 Liter Milch

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Zubereitung

Für 6 Personen.
Bereiten Sie die Crêpes zu, indem Sie das Menù Produkt mit Wasser gemäß den auf der Packung angegebenen Dosen und Methoden mischen. In einem Topf 80g Butter und Mehl mischen. Fügen Sie Milch nach und nach hinzu und bringen Sie die Masse zum Kochen. Mit einer Prise Salz und einer Prise Muskatnuss würzen und dann die Grancrema di Pecorino zum Béchamel geben. Zu diesem Zeitpunkt in die Mitte von jedem Crêpes etwas Béchamel geben, die Champignons, den gewürfelten Fontana-Käse und eine Scheibe gekochten Schinken geben. Falten Sie die Crêpes um Dreiecke zu erhalten und legen Sie sie anschließend in eine Auflaufform. Nun die Crêpes mit ein paar Butterflocken bestreichen, mit geriebenen Parmesan bestreuen und 20 Minuten bei 180°C backen. Übertragen Sie die Crêpes auf Teller und dekorieren Sie sie mit einem Spritzer zuvor erhitzter Grancrema di Pecorino.

## Verarbeitung ohne Gluten

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)