# CRÊPES MIT SPARGEL, FONTINA UND ROHSCHINKEN



## Menù-Zutaten

150 g Preparato in polvere per Crêpes (Pulverzubereitung für Crêpes) - PK1X
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

**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 Alumuniumbecher 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.

## 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)