



Schwarzkohl-Crespelle

Man nehme für 4 Portionen:

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
500 g Tomaten
500 g Schwarzkohl
1 Zwiebel
1-2 rote Peperoncini
30 g Rosinen
30 g Pinienkerne
1 Zitrone
1 Becher Schmand
20 g Parmesan
80 g Fontina [Gruyère]
2 Eier
120 g Mehl
250 ml Milch
Olivenöl
neutrales Öl
Salz
schwarzen Pfeffer aus der Mühle
etwas Zucker

- Schalotten pellen und fein würfeln
- Knoblauch halbieren, pellen, den Keim entfernen und in feine Scheiben schneiden
- Tomaten häuten und in Stücke schneiden
- Die dicken Blattrippen aus dem Schwarzkohl entfernen, Schwarzkohl in feine Streifen schneiden
- Zwiebel pellen und würfeln
- Peperoni entkernen und in feine Ringe schneiden
- Parmesan fein reiben
- Fontina in kleine Würfel schneiden
- Aus Eiern, Mehl und Milch einen Pfannkuchenteig zubereiten. Leicht salzen.
- Schmand, Parmesan und Fontina miteinander verrühren
- Von der Zitrone die Schale abreiben
- Backofen auf 160° Umluft vorheizen

In einem kleinen Topf in etwas Olivenöl die Schalotten und den Knoblauch andünsten. Die Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und ca. 15 Minuten mit aufgelegtem Deckel bei kleiner Hitze köcheln lassen.

In einer großen Pfanne in etwas Olivenöl die Zwiebel, Peperoni, Pinienkerne und Rosinen andünsten. Den Kohl zugeben und ebenfalls anschwitzen. Salzen und pfeffern. Etwa 250 ml Wasser angießen und alles bei mäßiger Hitze mit aufgelegtem Deckel 20-25 Minuten garen. Bei Bedarf Wasser zugeben. Am Ende der Garzeit sollte alles Wasser verdampft sein. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken

In einer weiteren Pfanne in wenig neutralem Öl 4 Pfannkuchen backen. Auf jedem Pfannkuchen ein Viertel des Schwarzkohls verteilen und den Pfannkuchen dann aufrollen.

Tomatensugo auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Die 4 Pfannkuchenrollen daraufsetzen und mit der Schmand-Käse-Mischung bedecken. Ca. 20 Minuten backen.

Dazu passen trockener Weißwein, ein leichter Rotwein oder auch Bier.