



Metzgerei Widmer

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

Gefüllte Crêpes mit Schweinsgeschnetzeltem und Gemüse

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Nuss vom Schweizer Schwein (von uns fein geschnitten)
- 2 Eier
- 2 dl Milch
- 120 g Mehl
- Salz
- 300 g Broccoli / 300 g Blumenkohl
- 1 Schalotte
- 1 EL mildes Currypulver
- 30 g Butter
- 2 EL HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl *
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Naturjoghurt
- 1 EL Zitronensaft

* Diese hitzestabilen Öle sind ideal zum Hoherhitzen.

Zubereitung

1. Für den Crêpeteig die Eier mit Milch verquirlen, Mehl mit einem Schneebesen kräftig unterrühren und leicht salzen. Zur Seite stellen.
 2. Gemüse fein hobeln, Schalotte schälen, halbieren und fein schneiden. Schweinsgeschnetzeltes auf einen Teller geben und mit Currypulver mischen.
 3. Butter in einer beschichteten Pfanne heiss werden lassen, nacheinander vier Crêpes backen und warm stellen.
 4. In der Zwischenzeit in einer weiteren Bratpfanne das Öl auf starker Stufe erhitzen. Geschnetzeltes darin während 2–3 Minuten kräftig anbraten, dabei einmal rühren. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen, den Fleischsaft ebenfalls beiseitestellen.
 5. Gemüse in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren 5–6 Minuten braten. Den Fleischsaft zugeben und kurz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch zugeben und kurz erhitzen.
 6. Joghurt mit Zitronensaft und etwas Salz verrühren.
 7. Die Crêpes mit der Fleisch-Gemüse-Mischung füllen und mit dem Joghurt servieren.
-

