

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com

Das Originalrezept heisst «Trippa Finta», also «Falsche Kutteln»!

Crespelle siciliane

Sizilianische Crepes

Zutaten für 4 Personen

50 g Weismehl gesiebt und 100 g Milch mit einem Schwingbesen verrühren, dann

4 Eier und Käse nur ganz kurz daruntermixen.

80 g Parmesan gerieben

80 g Pecorino Romano gerieben

1 Bund Petersilie fein geschnitten dazugeben und mit
Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Teig eine halbe Stunde stehen lassen.

In der Zwischenzeit bereiten Sie eine Tomatensauce vor, es braucht pro Person 120 – 150 g.

Bereiten Sie die Crepes in einer grossen Bratpfanne zu und lassen Sie sie auskühlen. Dann rollen Sie eine Crepe nach der andern auf und schneiden sie in ca. 1 cm breite Streifen.

Fertigstellen:

In einer weiten Bratpfanne die Tomatensauce erwärmen, die Crepesstreifen dazugeben und alles kurz erhitzen. Sorgfältig wenden.

Anrichten:

2 EL Parmesan gerieben Reichlich geriebenen Parmesan und in Streifen geschnittenen Basilikum

6 Basilikumblätter darüberstreuen. Mit Olivenöl grosszügig beträufeln.

3 EL Olivenöl

Dazu ein grünes Gemüse servieren, z.B. Broccoli, Spinat, Zucchini. Sehr gut schmeckt im Winter und Frühjahr grüner Radicchio mit seiner Bitterkeit.



VERONICAS TIPP

Sie können auch einige Crepes zusätzlich backen, aufrollen und tiefkühlen. Wenn Sie keinen Pecorino Romano haben, so finden Sie vielleicht den würzigen Provolone piccante. Letztlich muss es ein harter, möglichst scharfer Käse sein. Sie können auch einfach nur Parmesan nehmen und etwas Pfeffer in den Teig geben!