

## Crepes mit einer Füllung aus Granatapfekernen und Bananen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Pfannkuchen  
Spinat  
Tomate  
Pilz  
Kaese

250 g Blattspinat  
1 Knoblauchzehe  
4 tb Öl  
;Salz  
250 g Champignons  
2 tb Creme fraiche  
1 kg Tomaten  
1 bn Basilikum  
100 g Mehl  
2 Eier  
1/4 l Milch  
300 g Mozzarella

\* QUELLE

-essen & trinken 9/94

-erfasst von Petra Holzapfel

Spinat und Knoblauch in 1/4 des Öls zusammenfallen lassen, salzen, gut ausdrücken. Pilze putzen, waschen, in Scheiben schneiden, bei starker Hitze in 1/4 des Öls braten, Creme fraiche zugeben, salzen. Tomaten in Scheiben schneiden, Basilikum in Streifen. Aus Mehl, Eiern, Milch und Salz einen Teig rühren, im restlichen Öl pro Portion eine Crepe backen. Mit dem Gemüse zu einer Torte schichten, mit Mozzarella bedecken und im Ofen überbacken.