

## Kürbis Crespelle mit geräuchertem Ricotta

### Zutaten

ca. 1 kg Kürbis, z.B. Hokkaido  
1 Zwiebel, fein gehackt  
3 Knoblauchzehen, fein gehackt  
Schuss Olivenöl

### Bechamel:

30 g Butter  
3 - 4 EL Mehl  
Schuss Prosecco  
400 ml Milch  
200 ml Schlagobers  
Prise Muskat

### Crêpe-Teig:

300 ml Milch  
ca. 150 g Weizenmehl  
2 Bio-Freilandeier  
1 - 2 EL Butter, zerlassen

### Außerdem:

150 g Parmesan, gerieben  
etwas Pflanzenöl  
1 Stk. Ricotta, geräuchert

### Zubereitung

Für den Crêpe Teig Milch mit Mehl zu einem glatten Teig verrühren, Eier, eine Prise Salz und Butter gut unterrühren. Die Crêpes in einer beschichteten Pfanne mit ein wenig Pflanzenöl ausbacken.

TIPP! Nur eine Seite sollte Farbe bekommen, sobald man die Crêpe umdreht, ist sie auch schon aus der Pfanne zu holen.

Dadurch sind die Crêpes saftig und nicht zu trocken. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl goldgelb rösten, beiseitestellen. Kürbis grob reiben und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl kurz rösten, salzen, pfeffern und mit einer Prise Oregano abschmecken. Für die Béchamel Butter aufschäumen und mit Mehl stauben, Prosecco ablöschen, gut verrühren und mit Milch und Schlagobers aufgießen. Für

### Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

einige Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, salzen, pfeffern, mit einer Prise Muskat abschmecken und mit der Hälfte vom Parmesan gut verrühren.

Eine Auflaufform gut ausfetten und mit 1 Crêpe auslegen, eine Schicht Béchamel darauf verstreichen, dann den Kürbis verteilen und mit ein bisschen Parmesan bestreuen. Das Ganze wiederholen, bis alles aufgebraucht ist, mit Béchamel und eventuell gebackenen Kürbisspalten finalisieren. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Heißluft für ca. 30 Minuten goldbraun backen. In Stücke portionieren und mit geräuchertem Ricotta servieren.

TIPP! Dieses Rezept kannst du je nach Saison variieren, z.B. im Winter mit Radicchio di Treviso, im Frühling mit Spargel, usw.