



Frühlingsrollen ...

... *Nicht asiatisch* ...

März 2011

Zutaten: für 2 Wintermüde und 2 Grünlinge

16 Crespelle, dünn gebacken

125 g Ricotta

1 Becher Bio-Sauerrahm

2 Bund Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen

1 Bund Löwenzahn, frisch gestochen und in feinen Streifen

Peterli und Schnittlauch, beides fein geschnitten

1 roter Chilli, in feinen Streifen

Salz, Pfeffer, Paprika, wenig Muskat

Parmesan und Butterflocken zum Überbacken

Zubereitung

... Die Frühlingszwiebeln und den Peterli in wenig Butter kurz andünsten und auskühlen lassen ... Alle Zutaten miteinander mischen und kräftig würzen ... Die Crespelle füllen, vorsichtig zusammenrollen und in eine gebutterte Gratinform legen ... Mit Parmesan bestreuen, Butterflocken darüber verteilen und im Backofen gratinieren ...

Tipps:

... Rollen Sie mit den Augen und legen Sie Ihren schwarzen Gürtel an ... Kaufen Sie neue Gartenstühle und lassen Sie Ihren Frühlingsgefühlen freien Lauf ... Servieren Sie die Crespelle mit frischem Blattsalat und schlagen Sie wilde, westliche Purzelbäume ... Oder wenn Sie's doch lieber asiatisch mögen: Üben Sie mit Ihren Gästen im Garten die klassische Judorolle ... Wünschen Sie weitere Frühlingstipps oder Rollen jeder Art, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.youtube.com/watch?v=TLDAEy4UIFY&feature=related

www.youtube.com/watch?v=5H74WnjzbA

www.youtube.com/watch?v=IO64V6IWMYk&feature=related

www.youtube.com/watch?v=jtP_8RU-Fag

www.youtube.com/watch?v=DL_eZmyC3IE&feature=related

HOTLINE: info@koifischer.ch

