

# Gefüllte Walnuss-Crêpes mit Radicchio und Birne

## Für 4 Personen

### Für die Crêpes:

|                             |                               |                        |
|-----------------------------|-------------------------------|------------------------|
| 50 g Butter                 | 2 Zweige Thymian              | 1 kleine Knoblauchzehe |
| 250 g Dinkelmehl, Type 1050 | 1/2 Päck. Weinsteinbackpulver | Salz                   |
| Pfeffer                     | 50 g Walnüsse, gehackt        | 400 ml Milch           |
| 2-3 EL Pflanzenöl           |                               |                        |

### Für die Käsesauce:

|                       |                        |                   |
|-----------------------|------------------------|-------------------|
| 50 g Blauschimmelkäse | 70 ml weißer Balsamico | 50 ml Gemüsebrühe |
| 50 ml Rapsöl          | Salz                   | Pfeffer           |
| 1 Prise Zucker        |                        |                   |

### zusätzlich:

|                |            |             |
|----------------|------------|-------------|
| 2 Birnen, fest | 2 EL Honig | 1 EL Butter |
| 2 Radicchio    |            |             |

Für die Crêpes die Butter in einem Topf schmelzen.

Den Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abstreifen.

Den Knoblauch schälen und sehr fein schneiden.

Dinkelmehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Pfeffer, Walnüsse, Thymianblättchen, Knoblauch, Milch und die flüssige Butter miteinander verrühren, bis ein relativ flüssiger Teig entsteht.

Eine beschichtete Pfanne vorheizen. Darin nach und nach aus dem Teig, ohne extra Fettzugabe, dünne Crêpes ausbacken.

Für die Sauce den Käse etwas zerbröckeln und in eine Schüssel geben. Balsamico, Gemüsebrühe und Rapsöl zugeben und verrühren, bis eine geschmeidige Sauce entsteht.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Birnen waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, Birnen anschließend in Spalten schneiden.

Den Honig in einer Pfanne erhitzen, die Birnenspalten dazugeben und gut durchschwenken. Zum Schluss etwas Butter einrühren.

Den Radicchio putzen, waschen, abtropfen und in dünne Streifen schneiden.

Zum Servieren die Crêpes jeweils mit Birnen und Radicchio belegen, etwas Käsesauce darüber geben und aufrollen oder einfach nur zusammenklappen.

Sybille Schönberger am 21. September 2020