

Necci Crepes mit Kastanienmehl

Vorspeise für 6,
Hauptgericht für 3–4 Personen

250 ml Milch

3 Eier

40 g flüssige Butter

eine Prise Salz alles zusammen gut mixen

60 g Kastanienmehl

40 g Weismehl sieben, dazugeben und ständig mischen, bis sich die Klümpchen aufgelöst haben.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Crepes backen in Ihrer Lieblingspfanne... Mit ganz wenig Olivenöl gebraten, werden sie etwas leichter als mit Butter...

Necci heisst das Originalgericht aus der Garfagnana (Hochtal nördlich von Lucca), berühmt für ihr Kastanienmehl. Die ursprünglichen Rezepte enthalten nur Kastanienmehl und Wasser, evtl. etwas Zucker. Gefüllt werden sie mit gesüstem Ricotta und immer warm serviert.

Unser Vorschlag ist reichhaltiger und der Geschmack des Kastanienmehls wird damit etwas abgeschwächt. Sie können sie süß füllen: z.B. mit Ricotta, angereichert mit gehackter, dunkler Schokolade, Zucker und Orangenschale. Sehr gut schmeckt ein Apfelmus mit Rosinen. Ebenso gut schmecken die Necci mit einer Füllung aus Gemüse, Pilzen und Rahm. Oder Sie rollen die Crepes satt auf, schneiden sie in Streifen (wie Nudeln) und geben eine Sauce darüber.



AUF UNSEREM BILD

Hier als Vorspeise, angereichert mit knusprig gebratenem Speck und Puntarelle-Gemüse.