

# Überbackene Crêpes mit Alpkäse



## Zutaten für 4 Personen

### Für den Teig:

- 50 g Butter, geschmolzen
  - 130 g Mehl
  - Etwas Salz
  - 2 Eier
  - 3 dl Milch
- Bratbutter oder Öl zum Braten

### Für die Käsesauce:

- 3 dl Rahm
- 60 g Alpkäse, gerieben
- 2 EL fein gehackte Kräuter nach Wahl
- Muskat, Salz, Pfeffer
- 50 g Butter

### Ausserdem:

- 8 dünn geschnittene Scheiben gekochter Schinken
- 4 Scheiben Alpkäse

## Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten gut mischen. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce den Rahm aufkochen und um einen Drittel reduzieren. Den geriebenen Käse dazugeben und unter schwacher Hitze schmelzen lassen. Die halbe Menge der Kräuter dazugeben und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.



In einer beschichteten Pfanne aus dem Teig 8 dünne Crêpes backen.

Die Crêpes mit jeweils einer Scheibe Schinken belegen und zweimal falten, sodass ein Dreieck entsteht. Die gefüllten Crêpes wie Dachziegel in eine Auflaufform schichten. Die Sauce darüber geben und mit dem in Scheiben geschnittenen Alpkäse belegen. Mit den restlichen Kräutern bestreuen.

Die Crêpes für ca. fünf bis zehn Minuten bei starker Oberhitze überbacken.

Anstelle des Schinkens kann auch eine Füllung mit saisonalem Gemüse oder Pilzen verwendet werden. Die Crêpes schmecken ausgezeichnet zu einem gemischten oder grünen Salat.