

# Crespelle mit Blattspinat

**W**IE GERNE WÜRDE ICH jetzt schreiben können, dieses Rezept stamme von meiner Nonna, die es wiederum von ihrer Mama erhalten und es immer für die Famiglia zubereitet habe. Überhaupt fände ich es toll, eine grosse, laute, fröhliche italienische Famiglia zu haben, die sich regelmässig an der Tavola trifft, dazu viel lacht und Vino rosso trinkt – oder auch in umgekehrter Reihenfolge. Halt so wie in einem Werbefilm, wo lauter glückliche Menschen an mit schönen Stofftüchern gedeckten Tischen unter Olivenbäumen sitzen und gute Momente miteinander verbringen. Aber das Leben ist bekanntlich kein Werbespot, und mit italienischen Wurzeln kann ich trotz internationalem Familienstammbaum auch nicht aufwarten. Aber wenn ich diese Crespelle dampfend heiss aus dem Ofen auf unseren heimischen Küchentisch stelle, muss ich unwillkürlich kurz die Augen schliessen, und es kommen mir genau solche romantischen Olivenhain-Szenen in den Sinn. Den Kindern erkläre ich, dass Crespelle im Grunde genommen nichts anderes als gefüllte Omeletten sind. Dass Spinat in der Füllung steckt, muss man ja nicht unbedingt hervorheben – zu viel Transparenz kann auch schaden. Der Teig für die Crespelle wird aus Milch, Eiern, Mehl und einer Prise Salz angerührt und in Butter ausgebacken. In die Füllung kommen Spinat, Zwiebeln, geriebener Parmesan und ein Hauch Muskatnuss. Auch gehört eine Béchamelsauce zwingend dazu. Sie darf selbst im Zeitalter einer bewussten Ernährung nicht fehlen. Die Nonna sähe das auch so.

## *Zutaten für 6 Portionen Crespelle al forno:*

### Für die Crespelle:

---

250 ml Milch

---

2 Eier

---

85 g Mehl

---

2 Prisen Salz

---

20 g Butter zum Ausbacken

### Für die Füllung:

---

1 Sack frischer Spinat

---

3 EL sehr fein gehackte Zwiebel

---

20 g Butter

---

140 g geriebener Parmesan oder Sbrinz

---

Salz

---

Frisch geriebene Muskatnuss

### Für die Béchamelsauce:

---

50 g Butter

---

50 g Mehl

---

500 ml Milch

---

**B** Das Rezept Schritt für Schritt auf [nzz.as/kochen](http://nzz.as/kochen)