

# Crespelle con asparagi

## (Pfannkuchen mit grünen Spargeln)

Zutaten für 6 Personen:

Teig:

130 g Mehl  
3 Eier  
4 dl Milch  
30 g flüssige Kochbutter  
etwas feingehackter Basilikum  
Salz, Pfeffer, etwas Muskat

500 g grüne Spargeln  
etwas Aceto Balsamico  
500 g dünn geschnittene Schinkenscheiben

für die Sauce crème:

8 dl Milch  
2 dl Rahm  
60 g Butter  
60 g Mehl  
100 g geriebener Parmesan  
etwas feingehackter Basilikum

Zubereitung:

Die Spargeln wenn nötig etwas schälen und im Salzwasser knackig kochen und abkühlen lassen.

Mehl, Eier, Milch, gehackter Basilikum und die flüssige Kochbutter zu einem glatten, flüssigen Teig verarbeiten, und würzen.  
In einer Bratpfanne 12 dünne Crêpes in der Bratbutter ausbacken und warm stellen.

Für die Sauce crème, die Butter auslassen, das Mehl zugeben und zu einer Mehlschwitze verarbeiten.

Mit der Milch und dem Rahm ablöschen und unter stetem Rühren aufkochen und die Sauce binden lassen.

Abschmecken, 2/3 des Parmesans und den kleingehackten Basilikum unterrühren.

Die Pfannkuchen mit den Schinkenscheiben auslegen, den halbierten Spargeln belegen, so dass die Köpfe noch sichtbar sind, mit Balsamico beträufeln und einrollen.

Die Rollen in eine Auflaufform schichten, mit der Sauce übergießen und mit dem Rest Parmesan noch bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen auf 200°C ca. 20 Minuten gratinieren.