

Tartigrêpe mit Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 60 min.
Backzeit : 30 min.

Zutaten

Für die Füllung:

- 1 Reblochon-Käse
- 600 g Kartoffeln
- 300 g geräucherte Speckwürfel
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer

Pfannkuchenteig:

- 100 g Mehl
- 20 cl Milch
- 2 Eier
- 40 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Den Crêpeteig vorbereiten, dazu in einer Schüssel Mehl und Eier verrühren, dann die Milch dazugeben. So lange rühren, bis ein glatter Teig ohne Krümel entsteht. In einem Topf die Butter schmelzen und leicht braun werden lassen. Die Butter unter Rühren in den Teig gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Backen Sie die Crêpes: Eine leicht mit Butter eingeriebene Pfanne erhitzen, eine kleine Kelle Teig in die Pfanne geben, auf jeder Seite 2 Minuten backen, dann auf einen Teller geben und beiseitestellen.
3. Parallel dazu die Tartiflette zubereiten. Dazu die Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden.
4. Die Zwiebeln schälen und kleinschneiden.
5. Die Kartoffeln in einer heißen Pfanne anbraten. Wenn sie bereits leicht braun und fast gar sind, fügen Sie die Zwiebeln und die Speckwürfel hinzu. Weiter braten, bis die Kartoffeln gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, aus der Pfanne nehmen und warmhalten.
6. Die Crêpes auf die Arbeitsfläche legen und jedes Crêpe mit Kartoffeln füllen. Je ein Stück Reblochon darauflegen und die Crêpe wie ein Päckchen falten.
7. Den Plancha-Grill auf 180 °C vorheizen.
8. Die gefüllten Crêpes auf leicht mit Öl bestrichene Alufolie legen und kurz vor dem Servieren 7 bis 8 Minuten auf dem Plancha-Grill erhitzen.
9. Heiß und innen zart schmelzend servieren.

? **Tipps:** Sie können den Pfannkuchenteig auch mit Buchweizenmehl zubereiten. Für eine besonders cremige Konsistenz, fügen Sie der Kartoffelmischung auch einen großen Esslöffel Crème fraîche zu.