

## Überbackene Flädle mit Mandel-Spinat-Käsefüllung



Flädle (Crepes oder dünne Pfannkuchen) schmecken mir allein mit Zimtzucker bestreut schon ausgezeichnet. Oder mit Marmelade! Oder als Wrap mit Schwarzwälder Schinken, Käsescheiben, Kräuterquark und feine Gemüsestreifen! Oder als feine Streifen geschnitten in der klaren Suppe! Oder eben wie heute gemacht, als gefüllte und überbackene Variante.

In Flädle lässt sich prima cremiger Spinat einwickeln. Mit gerösteten Mandeln und Käsewürfel. Das ganze auf fruchtigen Tomaten gebettet, mit Käse und knusprigen Backerbsen bestreut und im Ofen überbacken...

... es könnte eine Leibspeise werden! Hier die Rezeptur für **"Überbackene Flädle mit Mandel-Spinat-Käsefüllung"**:

### Zutaten

- 240 ml Milch
- 4 Eier
- 80 g Mehl (Typ 405)
- Prise Salz
- Butterschmalz zum Ausbacken
- 500 g Spinat, frisch
- 150 g Emmentaler am Stück, in 1 cm Würfel geschnitten
- 30 g Mandelblätter
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Creme fraiche
- 1 Ei für die Füllung
- 20 g Butter
- etwas Öl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 250 g Tomaten, passiert aus der Dose
- 80 g geriebener Käse zum Bestreuen
- 4 Scheiben Emmentaler
- Wer möchte: Backerbsen

## Zubereitung

Für die **Flädle** 240 ml Milch, 4 Eier, 80 g Mehl und eine Prise Salz in einer Schüssel miteinander verrühren. Am besten mit dem Pürrierstab klumpenfrei mixen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Anschließend Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und nacheinander die Flädle bei mittlerer Hitze dünn ausbacken. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Für den **Mandelspinat** den Spinat gründlich waschen und in kochendem Wasser 2 Minuten kochen. Spinat aus dem Wasser nehmen und kalt abschrecken. Gut ausdrücken und grob hacken. Spinat beiseite stellen. Die Mandelblätter ohne Fett in der Pfanne gold-braun rösten. Ebenfalls beiseite stellen.

In einem Topf etwas Butter und etwas Öl erhitzen. Gehackte Schalottenwürfel und Knoblauch zugeben und glasig dünsten. In einer Schüssel die angeschwitzten Schalotten- und Knoblauchwürfel, Creme fraiche, Mandeln, Spinat und ein Ei geben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Nun die Käsewürfel in die erkaltete Spinatmasse einrühren.

Nun die Flädle einzeln mit je einer Scheibe Emmentaler belegen. Darauf den Spinat setzen. Die Seiten einschlagen und die Flädle von unten her aufrollen, so dass die Füllung eingeschlossen ist.

Die passierten Tomaten mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine Auflaufform verteilen. Darauf die eingerollten Flädle setzen. Mit geriebenem Käse und gegebenenfalls mit Backerbsen bestreuen. Im Ofen bei 180°C Umluft 25-30 Minuten backen bis der Käse goldbraun ist.



**Tipp:** Dazu schmeckt ein knackiger Salat