



LaSelva
AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Crêpes mit Pfirsichcreme

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 200 g Mehl & 300 ml Milch
- 4 Bio-Eier
- 1 Glas Pfirsiche | Pesche sciroppate*
- 4 EL Butter & 2 EL Zucker
- 1 Bio-Orange & 1/2 Vanilleschote
- 1 Prise Zimt
- 100 ml Sahne & 125 g Quark (z. B. 20% Fettanteil)
- 2 EL Pfirsichkonfitüre | Confettura extra di pesche*
- 50 g Mandelblättchen
- 2 EL Natives Olivenöl extra - MILD |
Olio extravergine di oliva - DOLCE*
- 1 Prise Salz
- 2 Scheiben geschälten Ingwer

*aus dem **LaSelva**-Sortiment

CRESPELLE DI PESCHE

ZUBEREITUNG

- Aus Mehl, Milch, Eiern und Salz einen glatten Teig rühren.
- Pfirsiche abtropfen lassen (Saft auffangen) und in Spalten schneiden.
- In einer Pfanne Butter schmelzen und darin die Pfirsichspalten karamellisieren. Mit dem Saft der Bio-Orange ablöschen. Das Mark der Vanilleschote und gehackten Ingwer dazugeben. Noch mal kurz erhitzen und das Kompott in eine Schale füllen.
- Sahne schlagen und mit Quark, Zimt und der Pfirsichkonfitüre vermengen.
- Mandelblättchen in der beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anbräunen.
- Den Teig mit Olivenöl und/oder Butter zu Pfannkuchen ausbraten und mit der Quarkmischung, Pfirsichkompott und Mandeln servieren.
- Mit frischer Zitronenmelisse dekorieren.

Tipp: Mit frischen Erdbeeren servieren.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!