

# Fenchel-Crêpes

Pikante Crêpes mit Fenchel und Champignons ideal als Vorspeise oder Snack

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Crêpes:

150 g Weizenmehl  
400 ml kalter Fencheltee  
1 Ei (der Größe M)  
2 EL gehackte, gemischte  
Kräuter  
1 Pr. Salz

### Füllung:

etwa 180 g Fenchelknolle (1  
Stück)  
100 g Champignons  
20 g Butter  
1 geh. TL Senf  
½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
Salz  
Curry

### Soße:

150 g Tomaten  
2 Frühlingszwiebeln  
½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
Salz  
Senf  
Curry

### Außerdem:

Margarine oder Butter  
Zahnstocher

## 1 Vorbereiten:

Für den Crêpe-Teig das Mehl in eine Rührschüssel geben. Dann Fencheltee mit Mehl, Ei, Kräutern und Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz verrühren. Den Teig etwa 30 Min. ruhen lassen.

## 2 Füllung:

Fenchelknolle putzen, waschen, vierteln in kleine Streifen schneiden, Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Butter zerlassen, Gemüse andünsten, mit Deckel bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. garen. Das Gemüse mit Senf und ½ Be. Crème fraîche verrühren, mit Salz und Curry würzen.



**3 Crêpes:**

In einer beschichteten Pfanne (Ø 20 cm) Margarine oder Butter bei mittlerer Hitze erwärmen. Eine dünne Teiglage hineingeben, bei schwacher bis mittlerer Hitze goldgelb backen, auf einen Teller stürzen und wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite goldgelb backen. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Weise 3 weitere Crêpes backen.

- 4** Die Füllung jeweils in die Mitte der 4 Crêpes verteilen, die Crêpes als Beutel zusammenfalten und mit jeweils 2-3 Holzspießchen zusammenstecken, auf eine Platte setzen und im Backofen warm stellen.

**5 Soße:**

Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in kleine Ringe schneiden. Übrige Crème fraîche in einem Topf erwärmen, mit dem Gemüse vermengen, mit Salz, Senf, Curry würzen und um die gefüllten Crêpes verteilen.

