

Trüffel-Pfannkuchen

Dieses Rezept wurde vom [restaurant l' Ciampa](#) bereitgestellt.

Zutaten für 4 personen

- Für die Zubereitung der Pfannkuchen
 - 40g Butter
 - 250g Mehl
 - 500g Milch
 - 3 Eier
 - 1 Prise Salz
- Für die Füllung 250g Ricotta 200g Spinat
- Für die Zubereitung der Béchamelsauce
 - 50g Butter
 - 50g Mehl
 - 500g Milch
 - 1 Prise Salz
 - 1 Prise Muskatnuss
- 2 Esslöffel Trüffelcreme
- 2 Esslöffel Parmesan
- 20 g weißer Trüffel

Zubereitung

Eine Pfanne mit einem Durchmesser von 28 cm wird benötigt. Die Zutaten der Pfannkuchen zu einem Teig mischen. Die Pfanne heiß werden lassen, die Mischung hinzufügen und die Pfannkuchen portionsweise von beiden Seiten 2 Minuten lang braten. Den blanchierten Spinat hacken und in einer Schüssel mit dem Ricotta mischen und mit einer Prise Salz und einer Prise Muskat würzen. Die Pfannkuchen auf ein Nudelbrett legen, die Füllung hinzufügen und einrollen. Die Trüffelcreme mit der Béchamelsauce mischen. Die Pfannkuchen-Rollen in eine Terrine geben (die für das Backen im Ofen geeignet ist), mit der Béchamelsauce bedecken und mit Parmesan bestreuen.

15 Minuten lang im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen überbacken. Mit dem gehobelten, weißen Trüffel servieren.