



**Mühle Kleeb AG**

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

## **Dinkelcrêpes mit Sauerrahm**

**Rezept für 4 Pers. von Marianne Kaltenbach**

### **Zutaten**

**120 g Dinkel-Halbweissmehl\***

**2 dl Milch**

**4 Eier**

**Salz, Pfeffer**

**180 g saurer Halbrahm**

**2 Ei Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Estragon)**

**2 Ei Zwiebeln fein gehackt**

**1 Ei kleine Peperoniwürfeli nach Belieben**

### **Zubereiten**

**Mehl mit der Milch verrühren, Eier dazumischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 1 Stunde ruhen lassen.**

**In Bratbutter Crêpes ausbacken.**

**Den sauren Halbrahm mit den Kräutern und Peperoniwürfeli mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kräuterrahm ganz leicht erwärmen und dazu servieren.**

**\*Diese Zutaten finden Sie in unserem Mühlenladen**