



Mühle Klee 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**