# Crêpes nach Greyerzer Art

-

**Préparation : 45 min**

**Cuisson : 5 min**

**Zutaten**

- 120 g Mehl
- 4 Eier
- 5,5 dl Milch
- Salz
- Pfeffer
- 3 dl Rahm für die Sauce
- 50 g geriebener Gruyère
- 1 dl Rahm zum Schlagen
- 1 Bund feingeschnittener Schnittlauch
- 20 g geklärte Butter (Bratbutter)
- 8 dünne Scheiben Bauernschinken

## Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig gut mischen und 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Sauce zubreiten: Rahm und Gruyère aufkochen und bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln, dann beiseitestellen. Die Butter in einer kleinen Bratpfanne (25 cm) erhitzen und aus dem Teig 12 bis 16 dünne Crêpes backen. Jede Crêpe mit einer halben Schinkenscheibe belegen und zweimal falten. Die Crêpes in eine Gratinform einschichten. Den Rahm schlagen, mit der Sauce und dem Schnittlauch mischen. Die Crêpes mit der Sauce übergiessen. 5 Minuten im auf höchster Stufe vergeheizten Ofen überbacken.

*Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.*