

# Crêpes nach Greyerzer Art



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 45 min**

**Cuisson : 5 min**

## Zutaten

### Teig

- 120 g Mehl
- 4 Eier
- 5,5 dl Milch

### Garnitur

- Salz und Pfeffer
- 3 dl Rahm für die Sauce
- 50 g geriebener Gruyère AOP
- 1 dl Rahm zum Schlagen
- 1 Bund feingeschnittener Schnittlauch
- 20 g geschmelzter Butter
- 8 dünne Scheiben Bauerschinken

## Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig gut mischen und 30 Min ruhen lassen.

Inzwischen die Sauce zubereiten: Rahm und Gruyère AOP aufkochen und bei kleiner Hitze 10 Min köcheln, salzen und pfeffern, dann beiseitestellen.

Die Butter in einer kleinen Bratpfanne 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 Min im auf höchster Stufe vorgeheizten Ofen überbacken.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.