

Crespelle mit Wildhack-Bolognese



300	Gramm	Wildhackfleisch
200	Gramm	Möhren
200	Gramm	Lauch
1	Esslöffel	Olivenöl
2	Esslöffel	Tomatenmark
125	Milliliter	Brühe
0.5	Bündel	Thymian
1	x	Zucker, Pfeffer, Salz
1	x	Ei
100	Milliliter	Milch
2	Esslöffel	Olivenöl
60	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
1	Gramm	Butter
20	Gramm	Butter
20	Gramm	Mehl
150	Milliliter	Brühe
150	Milliliter	Milch
5	Esslöffel	Parmesan , gerieben

1. Eier, Milch, Olivenöl, Mehl und Salz gut vermischen. Butter in einer kleinen flachen Pfanne schmelzen lassen und verteilen. Aus dem Teig dünne Pfannkuchen backen und beiseite stellen.
2. In einem Topf Butter zerlassen, das Mehl zufügen und unter Rühren andünsten. Brühe und Milch unterrühren und gut vermischen. 2 EL Parmesan dazugeben. Alles etwa 5 Minuten köcheln lassen.
3. Lauch und Möhren waschen, putzen und in schmale Stücke bzw. Ringe schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und das Hack krümelig anbraten. Tomatenmark hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch und Möhren ebenfalls dazugeben und mit anbraten. Brühe hinzugeben und etwa 5 Minuten dünsten. Gezupfte Thymianblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Auflaufform mit etwas Soße ausstreichen. Füllung auf die Pfannkuchen legen, aufrollen und mit der Naht nach unten in die Form legen. Restliche Soße darüber verteilen. Parmesan darüber streuen und im Ofen ca. 30 Minuten überbacken.