

## Pizza Bianca mit Spargel und Speck

### Zutaten für 10 Crespelle

#### Füllung

- 750 Gramm Spinat
- 500 Gramm Ricotta
- 60 Gramm geriebener Parmesan
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

#### Béchamel

- 3/4 Liter Milch
- 60 Gramm Butter
- 60 Gramm Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

#### Tomatensauce

- 1 Dose Tomaten (ganz, geschält)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Oregano, Olivenöl

#### Palatschinken

(laut Tobias Müllers „Gruß aus der Küche)

- 100g Weizenmehl glatt 700
- 234ml Milch (Fußnote 4)
- 1 Ei
- 1 Dotter
- Prise Salz
- 10ml braunes Butterschmalz oder Öl (optional)



Zuerst (ca. 10) Palatschinken backen.

Für die Béchamel-Sauce Butter zergehen lassen und das Mehl darin hellgelb anrösten.

Die Milch sukzessive einrühren und darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, 10 Minuten bei niedriger Temperatur unter regelmäßigem Umrühren köcheln lassen. Wenn die Sauce etwas eingedickt ist, beiseitestellen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Den Spinat kochen, gut ausdrücken und klein schneiden.

Zwiebel glasig dünsten, Spinat und Knoblauch unterheben.

Für die Füllung Ricotta, Parmesan, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.

Den Spinat hinzufügen, alles verrühren und das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Das untere Drittel der Palatschinke mit 2-3 EL der Masse belegen und einrollen.

Die Crespelle eng aneinander in eine eingefettete ofenfeste Form schichten und sie mit der Béchamel-Sauce begießen.

Butterflocken darüberstreuen, in den Ofen geben und ca. 25-30 Minuten lang backen.

Die Tomaten in einen heißen Topf geben, zerstampfen und die leicht angedrückten Knoblauchzehen hineingeben.

Nachdem die Sauce ca. 10 Minuten geköchelt hat, den Knoblauch entfernen, mit Salz, Pfeffer, Oregano und etwas Olivenöl abschmecken und vom Herd stellen.

Wenn die Oberfläche gebräunt ist, die Crespelle aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen.

Mit der Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan servieren.