



# CREPELLE

mit Kabanos & Champignons

## ZUTATEN

Für 4 Personen

### TEIG

250 g feines Weizenmehl  
2 Eier, Größe M  
300 ml Milch  
20 g Butter, geschmolzen  
1 Messerspitze Salz

### FUELLUNG

150 g Kabanos  
150 g Champignons  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
100 g Parmesan, gerieben  
200 g gemischter Käse (z.B. Mozzarella, Gouda)  
100 ml Sahne  
50 ml Milch  
Salz  
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss



## ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca 25 Minuten (+20 Minuten Backzeit)

1. Die Linsen in reichlich Wasser für ca. 20 Minuten kochen, abgießen und beiseite stellen.
2. In der Zwischenzeit die Schalotte, Kartoffeln, Karotten und Knollensellerie säubern und zerkleinern. Die Houdek Kabanos in Scheiben schneiden.
3. In einem großen Suppentopf das Öl erhitzen und zuerst die Schalotte und den Knollensellerie für ca. 2 Minuten anschwitzen. Das restliche Gemüse dazu geben und für ca. weitere 2-3 Minuten braten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Linsen dazugeben. Das Lorbeerblatt einlegen und für ca. 15-20 Minuten kochen.
4. Lorbeerblatt herausnehmen, die Kabanos hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Weißweinessig abschmecken. Mit Petersilie garnieren. Guten Appetit!