

Elsäßische Schnecken-Crepes

von Hans Martin Sauer & Manuela Löffler, 5.6.2016

- 1 kleine Dose Weinbergschnecken (24 Stück), ohne Gehäuse
- 2 ½ EL Mehl
- 2 Eier
- ¼ Ltr. Milch
- 2 Frühlingszwiebeln
- 4-5 Champignons
- 1/2 Selleriestange
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Sträußchen Petersilie, Basilikum
- 0,1 Ltr frische Sahne
- Salz, Pfeffer, Butter, Öl

Für 2 Personen

Die Crepes: Aus dem Mehl, den Eiern, der Milch und etwas Salz einen dünnen Crepes-Teig anrühren. In einer 28cm-Pfanne mit etwas Öl zu dünnen Pfannkuchen ausbacken, ca. 4 Stück.

Die Füllung: Weinbergschnecken abtropfen lassen und halbieren, Gemüse und Knoblauch in feine Würfel schneiden. In der Pfanne mit etwas Butter anbraten. Schnecken dazugeben und noch ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze weiterbraten, bis das Gemüse weich ist. Feingehackte Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben. Die Füllung nun auf in Crepes aufteilen und darin einrollen. Die Röllchen in eine eng passende, gebutterte Auflaufform legen.

Sahne mit etwas gehacktem Knoblauch in der Pfanne aufkochen und etwas reduzieren lassen. Über die Röllchen verteilen. Im Backofen bei 200 °C Oberhitze etwa 20 Minuten knusprig backen.