



## Buchweizencrêpes

mit Hofweickäse

**Das braucht man** für 2 Personen

50 g Buchweizenmehl  
1 Ei (M)  
Salz  
2 EL Hofbutter  
200 g Hofweickäse (ohne Rinde)  
Je 1 TL fein gehackte Rosmarin-, Thymian-,  
Majoran- und Salbeiblätchen  
Pfeffer

**Und so wird's gemacht:**

Mehl, Eigelb und 2 Prisen Salz mit 60-70 ml kaltem Wasser gründlich vermischen, Teig für 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen. Backofen auf 100 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen, Teig noch einmal durchrühren. Butter in einer kleinen beschichteten Pfanne (ca. 16 cm Durchmesser) erhitzen, nach und nach 4 Crêpes backen.

Hofweickäse (ohne Rinde) quer in feine Scheibchen schneiden. Je  $\frac{1}{4}$  vom Käse auf einen Crêpe geben, mit je 1 TL gemischten Kräutern bestreuen, leicht salzen und pfeffern, Crêpe über der Käsefüllung zusammenklappen. Alle Crêpes auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 3-4 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Herausnehmen und gleich servieren.

*Und als Vorspeise gibt es eine würzige **Krabbensuppe mit Hofsaahne**: Für 2 Personen 250 g Kartoffelwürfel (mehlig-kochend) und 150 g grob gewürfelten Lauch (geputzt und gewaschen) mit 2 EL Hofbutter andünsten. 300 ml Gemüsebrühe und 250 ml Hofsaahne angießen, alles mit Salz und Cayennepfeffer würzen, 8-10 Minuten köcheln lassen und fein pürieren. 1 EL Zitronensaft und 80 g Nordseekrabbenfleisch (oder grob gehackte Bio-Shrimps) untermischen, 2-3 Minuten mitgaren, Suppe mit 2 EL fein gehacktem Dill bestreut servieren.*