


**Kochen
mit Globus**



**Crêpes gefüllt mit
Champignons
und Bohnen in Rahm-Hackfleisch**



Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 20 ml Bratöl
- 400 g Hackfleisch (Rind)
- 1 kleine Dose Kidney Bohnen
- 150 ml Rotwein
- 400 ml Bratenfond
- 200 ml Sahne
- 1 kleine Zwiebel
- 120 g Baconwürfel
- 20 g Butter
- 200 g frische Champignons (tiefgekühlt)
- 400 g grüne Bohnen (tiefgekühlt)
- Salz, Schwarzer Pfeffer, Cayenne-Pfeffer
- 8 Crêpes

Dazu passt:

Reifer Beaujolais

 4 Pers.

 25 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch pellen und fein schneiden. In einem Bratentopf, Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen. Hackfleisch dazu geben und unter Rühren braten bis der Fleischsaft verdunstet ist. Bohnen aus der Dose nehmen und unter fließendem Wasser in einem Sieb abspülen. Die Bohnen zu dem leicht gebräunten Hackfleisch geben, dann den Bratenfond dazu geben und 15 Min. ohne Deckel schmoren lassen. Sahne hinzugeben, aufkochen lassen, abschmecken und warmhalten.

Zwiebel und Knoblauch pellen und fein schneiden. Zusammen mit den Baconwürfeln und etwas Butter in einer Pfanne bräunen. Die Champignons achteln und die Bohnen in etwa 2–3 cm lange Stücke schneiden. Beides zu dem Zwiebel-Bacon-Panaché geben, unter gelegentlichem Schwenken braten und kräftig würzen. Crêpes nach Packungsanleitung erwärmen. Immer 2 Crêpes pro Person erst mit dem Hackfleisch, dann mit dem Gemüse belegen und anschließend einschlagen.

