

Creperöllchen mit Räucherlachs

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frischkäse / Doppelrahmfrischkäse	200 g
Vollmilch	¼ Liter
Weizenmehl (glatt)	125 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Butter	4 Teelöffel
Dill	½ Bund
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Esslöffel
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Lachs	400 g

Zubereitung:

Die Milch mit dem Mehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel glatt rühren. Die Eier unterrühren und den Teig 10 Minuten quellen lassen. In einer beschichteten Pfanne 1 TL Butter erhitzen. Ein Viertel des Teigs in die Pfanne geben, durch Schwenken verteilen und auf der Unterseite goldbraun backen. Den Crepe wenden und auf der zweiten Seite fertig backen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Den restlichen Teig in der übrigen Butter ebenfalls zu Crepes backen.

Den Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen. Einige Dillspitzen für die Deko beiseitelegen, den Rest fein hacken. Den Frischkäse mit der Sahne glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den gehackten Dill untermischen.

Die Crepes dünn mit der Frischkäsemasse bestreichen und mit den Lachsscheiben belegen. Die Crepes vorsichtig aufrollen, in 2 bis 3 cm dicke Röllchen schneiden und diese auf kleine Holzspieße stecken. Die Creperöllchen auf einer Platte anrichten und mit den Dillspitzen garniert servieren.

Quelle: Frühstück und Brunch

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2132-Creperoellchen-mit-Raeucherlachs.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at