



GEFÜLLTE LACHS-CRÊPES

ZUTATEN

Für die Crêpes:

- 3 Eier
- 30 g Butter
- 120 g Mehl
- 250 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Raps- oder Sonnenblumenöl zum Braten

Für die Füllung:

- ca. 300 g Lachs
- 2 Bund Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Becher Crème fraîche
- Salz & Pfeffer

- Frischhaltefolie zum Einwickeln

ZUBEREITUNG

1. Crêpeteig vorbereiten: Dafür Butter (flüssig) mit den Eiern schaumig schlagen und Mehl und Salz langsam einrieseln lassen. Zuletzt die Milch unterrühren und alles zusammen noch ca. 2 Minuten schlagen. Teig zum Quirlen beiseite stellen.
2. Crème vorbereiten: Crème fraîche mit gehacktem Dill, etwas Zitronenabrieb und dem Saft der Zitrone verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und durchziehen lassen.
3. Etwas Öl in eine Pfanne geben und dünne Crêpes ausbacken. (Teig reicht ungefähr für 6-8 Crêpes – abhängig von der Pfannengröße)
4. Dann die etwas abgekühlten Crêpes komplett mit der Crème bestreichen und zur Hälfte mit Lachs belegen. Das Ganze dann einrollen. Die aufgerollten Crêpes fest in Frischhaltefolie wickeln und für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Die Crêpes später einfach aus der Folie nehmen und mit einem Messer in Stückchen schneiden und servieren.

Guten Appetit!