



Herzhafte Pfannkuchen mit Räucherlachs und Kräuter-Creme

Für 4 Personen



ZUTATEN

Für den Teig:

- 3 Eier
- 5 gehäufte Esslöffel Mehl
- 150 ml Milch
- 50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- eine Prise Salz, wenig Pfeffer und Paprika
- etwas Pflanzenöl zum Ausbacken der Pfannkuchen

Füllung:

- frische Kräuter der Saison (Petersilie, Schnittlauch, Kresse, Frühlingszwiebeln etc.)
- 200 g Creme Fraiche
- 200 g Kräuterfrischkäse oder -quark
- etwas frisch gepresster Zitronensaft
- etwas Dill
- 300 g Räucherlachs
- etwas Eisbergsalat, grob zerschnitten oder Rucola
- dünne Salatgurkenscheiben



ZUBEREITUNG

1. Zutaten für den Teig mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse schlagen und ca. 15 Minuten quellen lassen
2. in Pflanzenöl sehr dünne Pfannkuchen ausbacken, abkühlen lassen (ergibt ca. 4 Stück)
3. gewaschene Kräuter fein hacken, Frühlingszwiebeln grob zerkleinern
4. Creme Fraiche, Kräuterfrischkäse oder -quark verrühren und mit Zitronensaft abschmecken
5. Pfannkuchen mit der Kräuter-Creme bestreichen, darauf Eisbergsalat, frische Kräuter und Gurkenscheiben geben und mit Räucherlachs belegen
6. jeden Pfannkuchen straff aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mind. 3 Stunden kühlstellen
7. Pfannkuchenrollen aus der Folie nehmen, mit einem scharfen Messer schräg in beliebig starke Portionsstücke schneiden, auf Tellern anrichten und mit Salat, Gurke und Dill reichen