

Pfannkuchenröllchen mit Lachs & Frischkäse



Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit: 45 min

Ausbacken: 15 min

Zutaten:

125 g Mehl

200 ml Milch

Salz

2 Eier

4 EL Rapsöl

1 Hand voll Dill

150 g Frischkäse

1 TL Meerrettich, Glas

Zitronensaft

Pfeffer, aus der Mühle

ca. 200 g Räucherlachs

Für 4 Personen

Zubereitung:

Die Milch mit dem Mehl und einer Prise Salz glatt rühren, dann die Eier unterrühren und den Teig ca. 15 Minuten quellen lassen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, 1/4 vom Teig hinein geben und den Pfannkuchen von jeder Seite 1-2 Minuten goldbraun braten. Auf diese Weise 4 Pfannkuchen ausbacken. Auf einen Teller gestapelt abkühlen lassen.

Den Dill abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Den Frischkäse mit dem Meerrettich, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.

Die Creme auf die Pfannkuchen streichen, mit dem Dill bestreuen und den Lachs darauf legen. Aufrollen und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Vor dem Servieren in ca. 3 cm breite Röllchen schneiden. Mit Zahnstochern fixieren.