Rezept

Mini-Crêpes mit Räucherlachs

Ein Rezept von Mini-Crêpes mit Räucherlachs, am 29.04.2024

Zutaten

3 EL	Mehl
120 ml	Milch
20 g	Butterschmalz
	je 1 TL Meerrettich, mittelscharfer Senf und Honig
200 g	Räucherlachs
1	Ei (Größe L)
1 Prise	Salz
80 g	Frischkäse
1 Prise	Salz
	1/2 Bund Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Ei, Milch und Salz in einer Schüssel verquirlen und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen den Frischkäse mit Meerrettich, Senf, Honig und Salz verrühren. Den Dill waschen und trockenschütteln, die Spitzen abschneiden, fein hacken und unter die Creme rühren. Kalt stellen.

3. Jeweils 1 TL Butterschmalz in einer kleinen Pfanne (20 cm Ø) erhitzen. Aus dem Teig 4 Crêpes backen. Auf einen Teller schichten und etwa 30 Min. auskühlen lassen.

4. Die Crêpes mit Frischkäsecreme bestreichen und mit Lachs belegen. Eng aufrollen und an den Seiten gerade schneiden. Jeweils in drei Teile schneiden, auf einer Platte anrichten.