Rezept

Rote Bete-Crêpe-Röllchen

Ein Rezept von Rote Bete-Crêpe-Röllchen, am 28.04.2024

Zutaten

100 ml	Rote-Bete-Saft
2	Eier (Größe M)
	Salz
250 g	Frischkäse
	Pfeffer
150 ml	Milch (+ 2-3 EL Milch)
100 g	Mehl
	1-2 EL Butterschmalz zum Ausbacken
3 EL	Meerrettich (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Für die Crêpes Rote-Bete-Saft mit 150 ml Milch, Eiern, Mehl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Knapp 1 TL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Ein Viertel vom Teig hineingießen. Dabei die Pfanne schwenken, um den Teig gleichmäßig zu verteilen. Teig anstocken lassen, dann wenden und weitere 30 Sek. backen. Auf die gleiche Weise 3 weitere große Crêpes backen.

2. Für die Füllung den Frischkäse mit 2-3 EL Milch und dem Meerrettich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crêpes gleichmäßig dünn mit dem Frischkäse bestreichen, straff aufrollen und schräg in kleine Stücke schneiden.