

Rezept

Safran-Crêpe-Röllchen

Ein Rezept von Safran-Crêpe-Röllchen, am 20.04.2024

Zutaten

250 ml Milch	ca. 1/2 TL Safranfäden
2 Eier (Größe M)	100 g Mehl
Salz	1-2 EL Butterschmalz zum Ausbacken
50 g gemischte Kräuter (z. B. Basilikum, Petersilie, Kerbel oder Schnittlauch)	250 g Frischkäse
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Etwas Milch erwärmen, Safran darin auflösen und mit der restlichen Milch, Eiern, Mehl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig in einer großen Pfanne mit Butterschmalz 4 Crêpes backen.
2. Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen fein hacken und mit dem Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Crêpes gleichmäßig dünn mit dem Frischkäse bestreichen, straff aufrollen und schräg in kleine Stücke schneiden.