

Rezept

Bärlauch-Crêpe-Röllchen

Ein Rezept von Bärlauch-Crêpe-Röllchen, am 19.04.2024

Zutaten

50 g frischer Bärlauch	250 ml Milch
2 Eier (Größe M)	100 g Mehl
Salz	1-2 EL Butterschmalz zum Ausbacken
80 g getrocknete Tomaten in Öl	200 g Frischkäse
1 EL Tomatenmark	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Bärlauch waschen, kleiner schneiden und mit Milch, Eiern, Mehl und 1 Prise Salz mit dem Pürierstab zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig in einer großen Pfanne mit Butterschmalz 4 Crêpes backen.
2. Tomaten abtropfen lassen, klein hacken und mit dem Frischkäse und dem Tomatenmark fein pürieren. Crêpes gleichmäßig dünn mit dem Frischkäse bestreichen, straff aufrollen und schräg in kleine Stücke schneiden.