

## Rezept

# Crêpe-Räucherlachs-Röllchen

Ein Rezept von Crêpe-Räucherlachs-Röllchen, am 29.09.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Weizenmehl (Type 405)	<b>½ l</b> Milch
<b>3</b> Eier (M)	<b>½ TL</b> Salz
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	<b>300 g</b> Frischkäse (Doppelrahmstufe)
<b>150 g</b> saure Sahne	<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Pfeffer	<b>300 g</b> Räucherlachs (in Scheiben)
<b>2 EL</b> Öl zum Braten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Milch in einer Schüssel glatt rühren. Die Eier unterrühren und den Teig mit Salz würzen. Den Teig 30 Min. ruhen lassen.
2. Für die Füllung den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Frischkäse mit saurer Sahne, Zitronenschale und etwas Pfeffer glatt rühren. Schnittlauch unterrühren und die Creme kalt stellen.
3. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen, eine kleine Kelle Teig hineinfließen lassen und von beiden Seiten einen dünnen goldbraunen Crêpe backen. Herausnehmen und auf einen Teller legen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren und so insgesamt ca. sechs Crêpes backen. Die Crêpes aufeinanderstapeln und auskühlen lassen.
4. Die kalten Crêpes mit Schnittlauchcreme bestreichen und gleichmäßig mit Räucherlachs belegen, dabei jeweils einen ca. 3 cm breiten Rand freilassen. Die Crêpes aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Std. kalt stellen.
5. Zum Servieren die Crêpesrollen aus der Folie wickeln, schräg in 3 cm breite Röllchen schneiden.