

## Rezept

# Rote Bete-Crêpe-Röllchen

Ein Rezept von Rote Bete-Crêpe-Röllchen, am 03.06.2025

## 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.