

Gefüllte Lachs-Crêpes

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

Zutaten (10 Personen)

- » 3 Ei(er)
- » Salz & Pfeffer
- » 75g Mehl
- » 1 Msp. Backpulver
- » 150ml Milch
- » 50ml Mineralwasser
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 300g Frischkäse (Doppelrahm)
- » 2 EL Schlagsahne
- » 1 Bd. Petersilie
- » 25g Butter/Margarine
- » 11 Scheiben Lachs (geräuchert)
- » Kopfsalat

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Eier mit Salz und Pfeffer schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver auf die Eimasse sieben, unterrühren. Milch mit Mineralwasser zufügen und ebenfalls unterrühren. Teig ca. 20min quellen lassen.

2. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Frischkäse mit Sahne und Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.

3. Butter in einer Pfanne portionsweise erhitzen, aus dem Teig darin nacheinander ca. 8 Crêpes backen. Auskühlen lassen.

4. Jeden Crêpe mit Frischkäse bestreichen und mit Petersilienblättchen und je 1 1/2 Scheiben Lachs belegen. Aufrollen und in Scheiben schneiden. Eine Platte mit Salatblättern auslegen, die Crêperöllchen darauf anrichten.

Nährwerte: 260kcal/E15g/F19g/KH7g pro Portion

angelegt am: 01.03.2005

Rezept-Nr: 1597

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke