Lachs-Pfannküchlein mit Crème fraîche

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

Zutaten (6 Personen)

» 100g Mehl
» 2 Ei(er)
» 100ml Milch
» Salz
» 2-3 EL Öl
» 4-5 Stiele Dill
» 6 Scheiben Lachs (geräuchert)
» 150g Crème fraîche
» 3 TL ger. Meerrettich
» 1 Limette(n)
» Friseesalat

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Mehl, Eier, Milch, 100ml Wasser und 1 Prise Salz zum glatten Teig verrühren. Zugedeckt ca. 10min ausquellen lassen.

2. Öl portionsweise in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen. Darin aus dem Teig nacheinander 6 goldbraune Crêpes backen. Evtl. warm stellen.

3. Dill waschen, fein schneiden. Crêpes mit je einer Scheibe Lachs belegen und mit Crème fraîche bestreichen. Je einen dünnen Streifen Meerrettich darauf geben. Mit Dill bestreuen. Crêpes aufrollen und halbieren. Mit Limette und Salat anrichten.

Nährwerte: 270kcal/E10g/F18g/KH14g pro Portion

angelegt am: 27.04.2005 Rezept-Nr: 1849

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