# Lachs-Röllchen mit Meerrettich-Creme

**Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte**

## Zutaten (8-10 Personen)

» 150g Mehl
» 1 Msp. Backpulver
» 250ml Milch
» 3 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» 150g Crème fraîche
» 1 EL Meerrettich
» 1 Kopfsalat
» 2 EL Öl
» 300g Lachs (geräuchert)

## Bewertung

**Beschaffung**
in jedem Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Milch, Eier und 1 Prise Salz glatt rühren. Ca. 15min quellen lassen. Crème fraîche und Meerrettich verrühren, abschmecken. Salat putzen, waschen, abtropfen.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Darin aus dem Teig nacheinander 6 Crêpes backen. Auskühlen lassen. Jeweils mit Meerrettich-Creme bestreichen. Mit Salat und Lachs belegen, fest aufrollen. In ca. 4cm dicke Rollen schneiden, mit Cocktailspießen feststecken und anrichten.

Nährwerte: 230kcal/E11g/F14g/KH13g pro Portion

angelegt am: 30.04.2005 Rezept-Nr: 1872

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