

# 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