

Crêpe-Röllchen mit Lachs

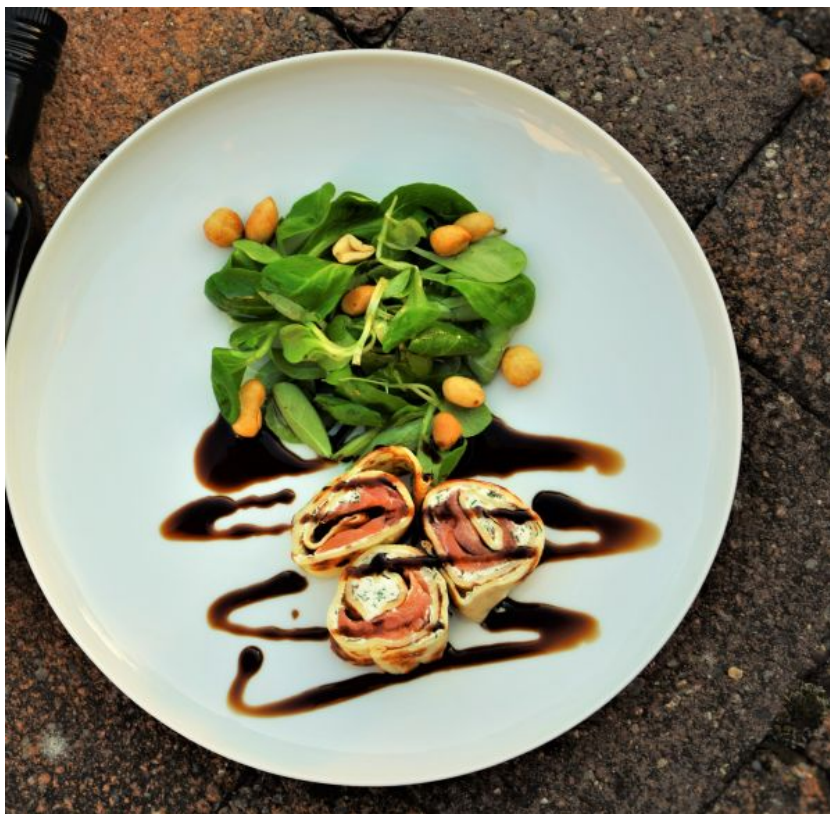
Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

1 EL	Kokosöl
125 ml	Vollmilch
65 g	Mehl
1	Ei
2 TL	Meerrettich Würzöl
200 g	Räucherlachs
200 g	Frischkäse
1 Bund	Dill
2 EL	Haselnussöl geröstet
100 g	Feldsalat
40 g	Pinienkerne oder Erdnüsse
	Salz
	Pfeffer
1 TL	Crema del Borgo Aceto Balsamico



Zubereitung

Die Zutaten für den Teig (Milch, Mehl, eine Prise Salz und ein Ei) in eine Schüssel geben und verrühren bis ein glatter Teig entsteht. Ein Esslöffel Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin zu dünnen Crêpes (sechs bis acht Stück) ausbacken. Die fertigen Crêpes auf einem Teller stapeln und abkühlen lassen. Den Dill fein hacken und zusammen mit dem Frischkäse in eine Schüssel geben. Das Meerrettich Würzöl hinzugeben und alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse gleichmäßig zirka einen halben Zentimeter dick auf die Crêpes streichen. Anschließend den Lachs auf eine Seite der Crêpes legen und diese vorsichtig aufrollen.

Die gerollten Crêpes mit einem scharfen Messer in drei bis vier Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die fertigen Stücke auf kleine Teller legen und mit etwas Crema del Borgo Aceto Balsamico überträufeln. Den Feldsalat waschen und neben die Crêpe-Röllchen anrichten. Die Erdnüsse oder Pinienkerne kurz in der Pfanne anrösten und über den Feldsalat streuen. Anschließend mit dem gerösteten Haselnussöl beträufeln.