

Pfannkuchen-Snack mit Räucherlachs

Mit einem Glas kalten Weißwein...



Als Abendessen, verdoppele ich die Zutaten oder mache noch einen Salat dazu.

Zutaten:

Für 2 Pfannkuchen oder als Snack 12 Röllche

- 100 ml Milch
- 20 g Mehl
- Salz
- 1 Ei
- 1 Ei Öl
- 5-6 EL Crème fraîche
- 1 EL Sahne-Meerrettich oder scharfen Pfeffer & Salz aus der Mühle
- 1 Bund Dill
- 8 Scheiben geräucherter Lachs

Zubereitung:

1. Milch, Mehl und Salz in eine Schüssel geben, verrühren und 10 Minuten ausquellen lassen. Das Ei mit einem Schneebesen unterrühren.
2. In einer Pfanne mit 20 cm Bodendurchmesser bei mittlerer Hitze 1/2 Ei Öl heiß werden lassen. Aus der Hälfte des Teiges einen Pfannkuchen backen.
3. Im restlichen Öl aus dem restlichen Teig den zweiten Pfannkuchen backen. Beide Pfannkuchen beiseite stellen und kalt werden lassen.
4. Crème fraîche mit dem Meerrettich verrühren und mit Pfeffer & Salz würzen, anschließend die Masse auf die Pfannkuchen streichen.
5. 2 Zweige Dill beiseite legen. Den restlichen Dill von den Stielen zupfen und auf die Crème fraîche streuen.
6. Die Lachsscheiben nebeneinander auf die Pfannkuchen legen. Jeden Pfannkuchen fest aufrollen, fest in Klarsichtfolie einwickeln, dann für 1-2 Stunden kalt stellen.
7. Die Rollen aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden, mit dem restlichen Dill garnieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten (plus Kühlzeit)

Guten Appetit!