



Rezept der Woche

11. Juni 2007

Crêperoulade mit Rauchlachs

Zutaten für 4-6 Personen:

- 6 Eier
- 200 gr Mehl
- 1/2 Liter Milch
- 400 gr Rauchlachsscheiben
- 200 gr Frischkäse
- 50 gr Butter
- 3 El frisch geriebener Meerrettich
- 1 TI Zitronensaft
- 2 El frisch gehackte Kräuter (Schnittlauch, Dill, Petersilie)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Aus Eiern, Mehl und Milch mit einer Prise Salz und Zucker einen glatten Teig rühren. In einer Pfanne etwas Öl heiß werden lassen und dann 4-6 dünne Pfannkuchen backen. Die Butter schaumig schlagen und den Frischkäse, den geriebenen Meerrettich und Zitronensaft unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die etwas abgekühlten Pfannkuchen jeweils zur Hälfte mit der Frischkäsecreme bestreichen und die gehackten Kräuter darauf streuen. Dann die Pfannkuchen mit den Rauchlachsscheiben belegen und aufrollen. Ca. 2 std. im Kühlschrank auskühlen. Dann in 2 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten. (Schmeckt natürlich auch sehr lecker wenn man es warm serviert)

Guten Appetit!