Thunfisch-Crepes-Streifen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Ei, 1 Eigelb, 125 ml Buttermilch, 45 gr Mehl, 25 gr zerrlassene Butter, 0,5 Esslöffel Zitronensaft, 50 gr Thunfisch im eigenen Saft, Pfeffer, 2 Esslöffel Butter zum Braten.

Die Vorbereitungen:

Alle Zutaten für die Crepes im Mixer schlagen, 30 Min. ruhen lassen.

Die Zubereitung:

Eine beschichtet Pfanne mit Butter auspinseln und hauchdünne Crepes backen. Erkalten lassen, aufrollen und in feine Streifen schneiden.
Dazu Wildkräutersalat servieren.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de