

Crepe mit Thunfisch-Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

180 gr Mehl, 1 Prise Salz, 300 ml Milch, 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure, 3 Eier, 2 Eigelbe, 1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft, Abtropfgewicht: 150 g), 3 Tomaten, 8 schwarze Oliven, 300 gr Bratenaufschnitt, 2 Sardellenfilets, 0,5 Zitrone, 150 ml Olivenöl, 1 Prise Pfeffer, 2-3 Esslöffel Butterschmalz, nach Belieben frisches Basilikum.

Die Vorbereitungen:

Thunfisch abtropfen lassen. Tomaten überbrühen, häuten, halbieren und entkernen. Tomaten in Streifen schneiden. Oliven in Spalten vom Stein schneiden. Bratenaufschnitt in 1,5 cm breite Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Aus Mehl, Salz, Milch, Mineralwasser und Eiern einen glatten Teig rühren, 20 Minuten quellen lassen. Thunfisch mit Sardellen, Eigelben und Zitronensaft pürieren. Öl langsam angießen und unterschlagen. Oliven unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus dem Teig in einer großen Pfanne im heißen Butterschmalz nacheinander 8 Pfannkuchen backen. Crepes jeweils dick mit Thunfischsauce bestreichen, mit Tomaten und Bratenstreifen belegen, eventuell mit Basilikum garnieren. Sofort servieren.