

Lachsröllchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Mehl, 0,125 l Milch, 4 Eier, Salz, Öl oder Butter zum braten, 2 Packungen Räucherlachs, 1 Päckchen Frischkäse, Sahnemeerrettich.

Die Vorbereitungen:

Aus Mehl, Milch, Eiern und Salz einen Eierkuchenteig herstellen und in einer Pfanne mit ein wenig Butter oder Öl braten. (Bei dieser Menge erhält man 3 bzw. 4 dünne Pfannkuchen.)

□

Die Zubereitung:

Die Pfannkuchen abkühlen lassen und mit dem Meerrettich-Frischkäse bestreichen. Anschließend Lachsscheiben darauf verteilen. Die Pfannkuchen zusammenrollen und eine Weile kaltstellen, so lassen sie sich besser verarbeiten.

Zum Schluss die Rollen in Scheiben schneiden. Ergibt so eine gute Partyportion fürs Buffet. Wenn man etwa die Hälfte zubereitet, macht es sich auch sehr gut auf einem grünen Salat.