Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Räucherlachs-Palatschinken

Hauptspeise Fischgerichte Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Backblech mit Backpapier auslegen und das Papier mit Öl bestreichen. Einen Teig aus Mehl, Milch und Eiern rühren und auf dem Papier gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175° C ca. 15 Min. backen und abkühlen lassen.
Für die Füllung Kren und Crème fraîche mischen und auf den ausgekühlten Teig streichen. Mit Schnittlauch bestreuen und den Räucherlachs gleichmäßig verteilen. Die große Palatschinke von der Längsseite fest aufrollen, in dicke Scheiben schneiden und auf einer Platte servieren. Eventuell mit frischen Kräutern garnieren.

ZUTATEN

- 100 g Mehl
- 100 ml Milch
- 4 Stk. Eier
- 1 Bund fein geschnittener Schnittlauch
- 50 g Kren, frisch gerieben
- 300 g Räucherlachs
- 150 g Créme fraîche