



Pfannkuchen Röllchen gefüllt mit Räucherlachs und eingelegten Ingwer

Zutaten für die Pfannkuchen

2 Eier, 2 EL Mehl, ca. 80 ml Milch, ¼ TL Salz, Öl oder Butter für die Pfanne

Zutaten für die Füllung

1 Paket Graved Lachs in Scheiben „Gravlax“,
200 g Doppelrahmfrischkäse, 2 EL Milch, 2 EL eingelegter Ingwer, 1 kleines Bund Schnittlauch

Die Zutaten für die Pfannkuchen mit dem Mixer zu einem fließfähigen Teig verrühren. In einer beschichteten Pfanne Öl oder Butter erhitzen und dünne Pfannkuchen backen. Die fertigen Pfannkuchen abkühlen lassen.

Den Frischkäse und die Milch zu einer streichfähigen Masse verrühren und auf die abgekühlten Pfannkuchen gleichmäßig dünn verstreichen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Ingwer fein hacken. Die Lachsscheiben in kleine Stück schneiden jeweils auf eine Hälfte der Pfannkuchen streuen. Schnittlauch und Ingwer darüber streuen und zu der nichtbelegten Seite hin aufrollen. Die Pfannkuchen-Rollen nun diagonal in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Pfannkuchen-Rollen können ungeschnitten in Frischhaltefolie gewickelt werden und für einige Stunden in den Kühlschrank gelegt werden.