



Französische Crêpes mit Knoblauchkäse und Lachs



Zutaten

- 150 gramm Gouda-Kräuter-Knoblauch-Käse, gerieben
- 2 eier
- salz und Pfeffer
- 125 gramm Mehl
- 150 ml Milch
- 50 gramm Butter
- 125 ml saure Sahne oder Crème fraîche
- 200 gramm Räucherlachs, in Streifen geschnitten
- 2 esslöffel Kapern
- 2 zitronen, in Scheiben geschnitten

Vorbereitung

Crêpes mit Lachs und Käse. In anderen Ländern sind Crêpes auch bekannt als Crêpes oder sehr dünne Pfannkuchen. Köstlich zum Frühstück oder Brunch /&mittagessen

Schlagen Sie die Eier mit Salz und Pfeffer auf. Das Mehl darüber sieben, die Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verquirlen. Den Teig 10 Minuten lang ruhen lassen.

Die Crêpes in einer kleinen Pfanne in einem Stückchen Butter ausbacken. Jeden Pfannkuchen mit saurer Sahne bestreichen. Lachsstreifen und Kräuter-Knoblauch-Käse darauf verteilen und die Crêpes aufrollen. Diagonal durchschneiden, auf Tellern anrichten und mit Zitronenspalten garnieren.

Diese Pfannkuchen sind unwiderstehlich!

Tipps Der Gouda-Kräuter-Knoblauch-Käse kann zur Abwechslung auch durch jungen Ziegenkäse oder jungen Schafskäse ersetzt werden.

Ersetzen Sie die Crêpes durch Tortillas und formen Sie daraus einen mit Fisch und Käse gefüllten Wrap. Ersetzen Sie den Lachs in der Füllung durch geräucherte Hähnchenbruststreifen oder Schinken.