



## **IGW-Sushi mit Schwarzwälder Schinken**

### **Zutaten für zwei Pfannkuchen**

160 g Dinkelmehl Typ 630  
100 g Dinkelvollkornmehl  
½ Liter Milch  
½ TL Salz  
3 Eier

### **Zutaten Frischkäsecreme**

300 g Frischkäse  
1 TL weißer Balsamico  
1 TL Meerrettich gerieben (alternativ aus dem Glas)  
40 g weiche Butter  
Salz, Zucker  
Frischer Dill, fein geschnitten

### **Zutaten Füllung**

300 g Schwarzwälder Schinken, dünn geschnitten

### **Zubereitung**

Aus den Pfannkuchen-Zutaten einen Pfannkuchenteig zubereiten. In einer Pfanne Öl erhitzen, den Teig portionsweise in die Pfanne geben und von jeder Seite goldbraun backen.

Für die Frischkäsecreme den Frischkäse mit den Gewürzen, Essig und Meerrettich in einem Wasserbad rühren bis die Creme Raumtemperatur hat. Dann die weiche Butter unter die Masse rühren.

Die Pfannkuchen auf Klarsichtfolie legen und mit der Hälfte der Frischkäsecreme bestreichen. Mit dem Schwarzwälder Schinken belegen. Die restliche Frischkäsecreme auf den Schwarzwälder Schinken streichen und die Pfannkuchen mit Hilfe der Folie stramm einrollen.

Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen (besser über Nacht), damit die Frischkäsecreme mit der Butter schnittfest wird. Anschließend in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Zweig frischen Dill garnieren.

**Tipp:** Die IGW-Sushi kann mehr sehr gut für eine Feier vorbereiten. Sie halten 2-3 Tage eingewickelt in Folie im Kühlschrank.