



Pfannkuchen gefüllt mit geräuchertem Lachs

Zutaten

Pfannkuchenteig

3 Eier
125 g Weizenvollkornmehl
125 g Weizenmehl Typ 1050
300 ml Milch
40 g Butter, geschmolzen
1-2 EL gehackte Kräuter (Oregano, Schnittlauch, Rucola)
1 Prise Salz
Rapsöl zum Braten

Füllung

1 große Zwiebel
1 EL Butter
200-300 g geräucherter Lachs
100-150 g Creme fraiche
Pfeffer
1 EL gehackte Kräuter (Dill, Fenchel)

Zubereitung

Zutaten für die Pfannkuchen in einer Schüssel miteinander verrühren und eine Stunde quellen lassen. Wenn zu dickflüssig, evtl. noch etwas Milch zugeben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander dünne Pfannkuchen ausbacken. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Für die Füllung die Zwiebel fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Den Lachs in Streifen schneiden, zu der Zwiebel geben und kurz mitdünsten. Die Masse kurz abkühlen lassen und dann die Creme fraiche dazu geben und abschmecken.

Die Pfannkuchen halbieren, die Hälften mit der abgekühlten Lachscreme bestreichen und aufrollen. Mit einem Holzstäbchen feststecken.