



Schinken-Crêpes mit Lachs-Schinken

Zutaten

Crêpes Grundrezept:

100 g Mehl
200 ml fettarme Milch
Öl
1 Ei (Klasse M)
Salz
Muskat

Füllung:

300 g Mini-Salatgurke
2 Frühlingszwiebeln
6 EL Ajvar (Paprikapüree), mild
250 g Lachsschinken

Zubereitung

Mehl, Milch, Öl, Ei und je 1 Prise Salz und Muskat zu einem glatten Teig verrühren. 10 Min. quellen lassen. Eine beschichtete Pfanne (20 cm Ø) dünn mit Öl auspinseln und erhitzen. Eine Teigportion dünn in der Pfanne verteilen und auf beiden Seiten hellbraun werden lassen. Auf diese Weise nacheinander 6 dünne Crêpes backen.

Crêpes herstellen und zwischen 2 Tellern im 100 Grad heißen Ofen warmhalten.

Mini-Salatgurke längs in sehr dünne Scheiben hobeln. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Crêpes nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Mit je 1 EL Ajvar bestreichen. 250 g Lachsschinken, Gurken und Zwiebeln locker darauf verteilen. Leicht salzen. Crêpes mit schwachem Druck zusammenrollen, quer halbiert servieren.

Tipp:

Die Crêpes kann mehr sehr gut für eine Feier vorbereiten. Sie halten 2-3 Tage eingewickelt in Folie im Kühlschrank.