



# Crêpe Röllchen Frischkäse Crème und Shrimps

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Lecker gefüllt, köstlich

## Zutaten

- Für die Crepes:
- 125g gehäufte El Mehl
- 1 ganzes Ei
- ca. 1/4 l Milch
- 1 Prise Salz
- Etwas Butter zum Braten
- Für die Füllung:
- 200g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 80g Shrimps Fleisch
- Etwas Cayenne oder Chili Pulver
- Etwas frischen Dill
- Etwas Milch

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Füllung:

### Schritt3

Den Frischkäse mit etwas Milch streichfähig glatt rühren, mit Chili Pulver oder Cayenne würzen, den frischen Dill und die ausgedrückten Shrimps dazu geben, nach schmecken.

#### **Schritt4**

Der Crepeteig:

#### **Schritt5**

Aus den o. g. Zutaten einen schlanken Crepeteig rühren und in wenig heißer Butter, hauchdünne Crepes mit wenig Farbe backen.

#### **Schritt6**

Immer 3 Stück Crepes zur Hälfte überlappend neben einander legen und mit der Shrimp-Käse Füllung bestreichen, einrollen.

#### **Schritt7**

(Das geht besonders gut auf Klarsichtfolie)

#### **Schritt8**

Danach in 3 cm große Stücke schneiden und auf einem kleinen Salatblatt anrichten.

#### **Schritt9**

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** einfach, lecker, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crepe-roellchen-frischkaese-creme-und-shrimps/>