



# Crepe Röllchen mit bunter Thunfischcreme

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Stehempfang Komponente, einfach und lecker

## Zutaten

- Für die Thunfisch Crème:
- 180 g guter Thunfisch in Öl (Abtropfgewicht)
- 200 g Frischkäse (Philadelphia oder Gervais)
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- 5 - 6 gehackte Kapern
- 1 mittelgroße, fein geschnittene Zwiebel
- 50 g gelber Paprika in kleinen Würfeln
- 50 g grüner Paprika in kleinen Würfeln
- Etwas Cayenne
- Für die Crepes:
- 125 g gehäufte El Mehl
- 1 Ei
- Ca. 1/4 Milch
- 1 Prise Salz
- Etwas Butter zum Braten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Thunfisch Crème:

### Schritt2

Den auf einem Küchensieb gut abgelaufenen Thunfisch grob bröckeln und mit dem Zauberstab fein mixen, pürieren.

### **Schritt3**

Den Frischkäse, die gehackten Kapern, die Zwiebeln, Schnittlauch und den bunten Paprika dazu geben und glatt verarbeiten; mit Cayenne nachschmecken.

### **Schritt4**

Die Crepes:

### **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 Thunfisch Crème bestreichen, einrollen.

### **Schritt7**

(Das geht besonders gut auf Klarsichtfolie)

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

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

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** bunt, einfach, lecker, stehempfang komponente

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crepe-roellchen-mit-bunter-thunfischcreme/>