

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/>