



Crepe Röllchen mit Frischkäse Crème und Lachs

- **Portionen:** 10
- **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' : '10', 'yield' : '' });
```

Zutaten

- Für die Crepes:
- 125g gehäufte El Mehl
- 1 Ei
- ca. 1/4 Milch
- 1 Prise Salz
- Etwas Butter zum Braten
- Für die Füllung:
- 200 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 80 g Rauchlachs in kleinen Würfeln
- Etwas Cayenne oder Chili Pulver
- Jeweils 3 El frischen Schnittlauch oder Dill, gehackt
- Etwas Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Den Frischkäse mit etwas Milch streichfähig glatt rühren, Chili Pulver oder Cayenne hinzufügen, abschmecken.

Schritt3

Alles mit fein geschnittenem Schnittlauch oder Dill und den Lachswürfeln versetzen.

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

Jeweils 3 Stück Crepes auf Klarsichtfolie, zur Hälfte überlappend neben einander legen und mit der Lachs - Käsefüllung bestreichen, einrollen.

Schritt7

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

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** kleiner snack, stehempfang

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