

# Kräutercrêpes mit Lachs und geröstetem Paprika auf Sommersalaten

- **Portionen:** 3-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '3-6', 'yield' : " });
```

Sommerlich leicht, herzhaft-schmackig, einfach und schnell als Snack oder Vorspeise

## Zutaten

- 2-3 Hände frische Sommersalate wie z. B: Frisée, (Krause Endivie) Rucola, Feldsalat
- 2-3 rote Paprikaschoten, geputzt, entkernt, geviertelt
- (Oder der Einfachheit halber gerösteter Paprika aus dem Supermarkt)
- 1 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamico
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- Für die Füllung:
- 400 g Gravad Lachs in dünnen Scheibe
- 85 g Crème fraîche
- 2 Tl mittelscharfer Senf
- 1 Tl frischer, gehackter Dill
- Salz, etwas Cayenne Pulver nach eigenem Geschmack
- Für 6 Crêpes:
- 1 El gehackten Dill und Petersilie
- 1 großes Ei
- 130 ml Milch
- 2 EL Mehl, gesiebt
- 1 Prise Salz
- Etwas Butter zum heraus backen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Salate putzen und in kaltem Wasser "knackig auffrischen, wieder gut trocken laufen lassen.

## **Schritt2**

Aus Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker einen schmackhaften Dressing rühren.

## **Schritt3**

Den Backofen auf höchste Stufe "Grillfunktion" vor heizen.

## **Schritt4**

Die vorbereiteten Paprikaschoten auf das flache, gefettete Backblech geben und ca. 5-8 min. rösten. Heraus nehmen und mit einem feuchten Küchentuch ca. 5 min. bedecken, danach die Haut abziehen, schälen.

## **Schritt5**

Mit dem Dressing 1 Stunde marinieren.

## **Schritt6**

Crème fraîche mit dem Senf und dem gehackten Dill verrühren, mit Salz und Cayenne abschmecken.

## **Schritt7**

Aus dem Mehl, dem Ei, der Milch, den Kräutern und 1 Prise Salz einen glatten Teig rühren und bei mittlerer Hitze 6 Crepes backen, nebeneinander auslegen, etwas Abkühlen lassen.

## **Schritt8**

Zunächst mit der Senf-Creme fraiche bestreichen, dann mit dünnen Lachsscheiben belegen. Aufrollen und kurz, in Klarsichtfolie gewickelt in den Kühlschrank legen.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Den eingelegten Paprika heraus nehmen, in Streifen schneiden; die Salate in dem übrigen Dressing mengen, anrichten, die Paprikastreifen verteilen.

## **Schritt11**

Jede Crepe Rolle schräg in 2-3 gleichmäßig große Stücke schneiden, darüber anrichten, ev. noch etwas Sahnen Meerrettich dazu geben.

## **Schritt12**

## **Schritt13**

**Rezeptart:** Fischgerichte **Tags:** einfach und schnell, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeutercrepes-mit-lachs-und-geroestetem-paprika-auf-sommersalaten/>