

Fisch - Crepes bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Pfannkuchen (gekauft oder selbst hergestellt), 8 Scheiben geräucherten Lachs, 300 gr geräucherte Forellenfilets, 250 gr Creme Fraiche, 1 Päckchen TK - Dill, evt. etwas Meerrettich, Salz, Pfeffer, Spritzer Zitronensaft.

Die Zubereitung:

Pfannkuchen mit den Lachsscheiben belegen.

Die Forellenfilets mit Creme Fraiche, Dill, Spritzer Zitronensaft, wer mag - Meerrettich - und mit dem Pürierstab zu einer Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese Masse auf die Lachsscheiben verteilen und glatt streichen.

Pfannkuchen einrollen, in Klarsichtfolie fest einwickeln und ins GEFRIERFACH legen.

2 - 3 Stunden vor dem Servieren aus dem Gefrierfach holen und in Scheiben schneiden.

Lässt sich prima schon Tage vorher vorbereiten!!!