



Lachsrolle

Zutaten:

für den Teig:

- 100 g Mehl
- 300ml Milch
- 3 Eier
- 2 Esslöffel Speiseöl

sowie 400 g geräucherten Lachs

für die Füllung:

- 300 g frischen Weichkäse
- 200 g Creme fraiche
- 1 EL Meerrettich
- 1 Bund Schnittlauch, Dill
- Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Pfannkuchenteig zubereiten und 30 Min. quellen lassen.

Ein Backblech mit Papier auslegen, den Teig darauf streichen und ca 10 - 15 Minuten bei 225° C backen

Den Lachs in Scheiben auf den gebackenen Teig auslegen, mit der Füllung bestreichen und aufrollen.

Mit Salatblättern und Dillzweigen auf Weißbrotscheiben garnieren.

Dieses Rezept wurde eingereicht von:

T.Scheuermann, Bad König