

# Lachs-Palatschinken mit Frischkäsecrème

Mit dem Rezept für die Lachs-Palatschinken mit Frischkäsecrème lassen sich Palatschinken auf eine sehr edle Weise zubereiten. Einfach ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

150 g	Vollkornmehl
300 ml	Milch
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 EL	Öl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
200 g	Frischkäse
200 g	Räucherlachs

## Zubereitung

1. Für die **Lachs-Palatschinken** mit Frischkäsecrème als erstes Mehl, Öl und Salz in eine Schüssel geben, danach Ei in die Schüssel schlagen. Die Masse nun sehr gut verrühren und für etwa fünfzehn Minuten ziehen lassen.
2. Danach eine Pfanne mit Öl erhitzen und etwas von dem Teig in die Pfanne geben. Die Pfanne sofort schwenken, damit der komplette Boden der Pfanne bedeckt ist. Nach etwa ein bis zwei Minuten wenden und die andere Seite ebenfalls für ein bis zwei Minuten braten.
3. Den Palatschinken dann aus der Pfanne gleiten lassen und auf einem Teller vollständig abkühlen lassen. So mit der kompletten Teigmasse verfahren.
4. Wenn die Palatschinken vollständig erkaltet sind, jeden Palatschinken mit Frischkäse bestreichen. In die Mitte jeweils eine Scheibe Lachs legen und anschließend zusammenrollen. Gleich servieren.

## Tipp

Die Lachs-Palatschinken mit Frischkäsecreme schmeckt auch sehr gut, wenn dem Frischkäse etwas Meerrettich beigefügt wird. Zum Servieren, sehen sie sehr schön aus, wenn sie, wie Sushi, in kleine Rollen geschnitten werden. Im Kühlschrank aufbewahrt, sind sie mindestens einen weiteren Tag haltbar. Sie lassen sich also auch hervorragend vorbereiten. Sie eignen sich auch wunderbar als Partyfingerfood.