Palatschinken mit Räucherlachs

Ein einfaches Rezept für den Brunch: Mit der Senfsauce ist der Palatschinken mit Räucherlachs ein echter Klassiker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

200 g	Räucherlachs
1 Stk.	Ei
3 EL	Mehl
125 ml	Milch
	Salz und Pfeffer
125 g	Sauerrahm
	Dill (fein gehackt)
1 TL	Honig
1 TL	Senf
	Öl (zum Backen)

Zubereitung

1. Für den **Palatschinken mit Räucherlachs** aus Mehl, Milch, Ei und Salz einen glatten Teig rühren. Etwas Dille hacken und unterrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin portionsweise zu dünnen, goldgelben Palatschinken backen. Herausnehmen und warm stellen.

2. Sauerrahm mit Senf und Honig mischen und glatt rühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Palatschinken mit Räucherlachs belegen und einrollen. In Stücke schneiden und dekorativ auf Tellern anrichten. Zusammen mit der Senfsauce servieren.

Tipp

Wenn keine Dille vorhanden ist, die Palatschinken mit Räucherlachs vor dem Einrollen mit Kräuter-Frischkäse bestreichen.