Palatschinken Röllchen mit Lachs und Kren

Die Palatschinken Röllchen mit Lachs und Kren sind schmecken pikant, würzig. Ein leichtes Rezept für Zwischendurch oder zum Brunch.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

2 Stk.	Eier
300 ml	Milch
	Salz und Pfeffer
200 g	Mehl
4 TL	Pflanzenöl
250 g	Créme frâiche
2 TL	Kren
	Gartenkräuter (Schnittlauch, Dill, Petersilie)
400 g	Räucherlachs (in Scheiben)

Zubereitung

1. Für die **Palatschinken Röllchen mit Lachs und Kren** die Eier, Milch, und Salz in eine Schüssel geben und versprudeln. Mehl hinzugeben, zu einem glatten Teig verrühren und einige Minuten quellen lassen.

2. Einen Teil vom Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, etwas vom Teig hineingeben und von beiden Seiten goldbraune Palatschinken backen, mit dem übrigen Teig drei weitere Palatschinken backen. Abkühlen lassen.

3. Créme Fráiche mit frisch geriebenen Kren, (oder Kren aus dem Glas) den gehackten Gartenkräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Palatschinken damit bestreichen und die Räucherlachs Scheiben darauf verteilen. Aufrollen, in ca. 3 cm breite Stück schneiden und auf Teller anrichten.

Tipp

Die köstlichen Palatschinken Röllchen mit Lachs und Kren eventuell mit Holzspießen zusammen stecken.