

Lachspfannkuchen

10-12 Pfannkuchen
500 – 600 gr. Lachs
300- 400 gr. Kräuterfrischkäse
1 Bund Dill, fein gehackt

Einen salzigen Pfannkuchenteig herstellen und diesen kräftig würzen (Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, geriebener Ingwer, geriebene Zitronenschale, Chili, Kräuter..., wenn normale / süße Pfannkuchen „recycelt“ werden unbedingt die Frischkäseschicht kräftig würzen).

Die fertigen Pfannkuchen mit Kräuterfrischkäse bestreichen, mit Räucherlachs belegen, frischen Dill darüber streuen einrollen und halbieren.
Als Fingerfood die Enden mit Alufolie umfassen oder diagonal in ca. 2 cm breite Stücke schneiden und auf einem Salatbett servieren.

Guten Appetit wünscht www.fmgnet.de