

# Crepes - Lachs - Roulade



420 g	Lachs - Scheiben, geräucherte
350 g	Frischkäse
35 ml	Sahne
Für die Crêpes:	
320 g	Mehl
40 g	Butter, geschmolzene
5	Eier
3,5 dl	Milch
	Salz
	Kräuter, frisch gehackt

Alle Zutaten für die Crêpes mit einem Rührgerät miteinander mischen. Dünn in einer Pfanne Crepes ausbacken und abkühlen lassen.

Für die Füllung den Frischkäse mit der Sahne mischen, so dass eine streichfähige Masse entsteht. Nach Belieben noch etwas angestoßenen Koriandersamen dazugeben. Die Masse auf die Crêpes streichen und darauf einige Basilikumblätter legen. Zum Schluss die Räucherlachsscheiben verteilen. Die Crêpes nun zusammenrollen und mit Klarsichtfolie fixieren. Über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen. Am nächsten Tag aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden. Ist mit Sicherheit der Renner auf jeder Party.