



Französische Crêpes mit Knoblauchkäse und Lachs



Zutaten

- 150 gramm Gouda-Kräuter-Knoblauch-Käse, gerieben
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- 125 gramm Mehl
- 150 ml Milch
- 50 gramm Butter
- 125 ml saure Sahne oder Crème fraîche
- 200 gramm Räucherlachs, in Streifen geschnitten
- 2 Esslöffel Kapern
- 2 Zitronen, in Scheiben geschnitten

Pfannkuchen mit Lachs und Käse, besser bekannt als Crêpes, eignen sich hervorragend zum Frühstück, Brunch oder Mittagessen. Diese einfache und schmackhafte Leckerei ist eine tolle Ergänzung für Ihren Speiseplan. Diese Crêpes sind unwiderstehlich und perfekt für jede Tageszeit!

Vorbereitung

- 1: Die Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen
- 2: Das Mehl darübersieben, die Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
- 3: Den Teig 10 Minuten lang ruhen lassen.
- 4: Braten Sie die Crêpes in einer kleinen Pfanne in einem Stück Butter.
- 5: Jeden Pfannkuchen mit saurer Sahne bestreichen. Lachsstreifen und Kräuter-Knoblauch-Käse darauf verteilen und die Crêpes aufrollen.
- 6: Diagonal durchschneiden, auf Tellern anrichten und mit Zitronenspalten garnieren.

Sind Sie bereit, französische Crêpes zu machen?

Variieren Sie mit Käsesorten wie jungem Ziegenkäse oder jungem Schafskäse, um eine neue Variante zu erhalten. Sie können Crêpes auch durch Tortillas ersetzen, um eine Wrap-Version mit Lachs und Käse zu erhalten. Probieren Sie statt des Lachses auch geräucherte Hühnerbrust oder Schinken. Bestellen Sie die erforderlichen Käseprodukte über unseren Webshop und genießen Sie dieses köstliche Gericht schon bald. Guten Appetit!