

Pfannkuchen Rezepte

Lachspfannkuchen Mit Kräutercreme

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Eierspeisen, Gemüse, Kräuter

		Pfannkuchenteig	
150 g	Mehl		-Salz
3	Eier		Butter
1/4 Liter	Milch		- zum Ausbacken
1	Spur Backpulver	200 g	Lachsfilet, ohne Haut und
1	Spur		-Gräten
		Kräutercreme	
1	Tas. Frische Kräuter	2 Essl.	Olivenöl
	-Basilikum,	5	Knoblauchzehen
	-Schnittlauch, Kerbel,		-durchgepresst
	-Thymian, Rosmarin usw.		Schalotten
	-fein gehackt		- auf Wunsch
200 ml	Magermilchjoghurt		Zitronensaft
200 ml	Crème fraîche		Salz
2 Essl.	Süße Sahne		

Aus Milch, Mehl und Eier einen geschmeidigen Teig rühren. Etwas Backpulver und Salz dazu geben. Die Kräuter hacken.

Joghurt, Crème fraîche und eventuell Knoblauch dazu, Kräuter begeben und verrühren. Mit etwas Salz, Zitronensaft oder Olivenöl abschmecken ~ je nach Geschmack. Man kann auch noch angedünstete Schalotten unter die Creme rühren.

Das Lachsfilet in dünne Streifen schneiden, leicht salzen und pfeffern. Teig in die Pfanne geben - die Streifen drauflegen - etwas Teig dazu und von beiden Seiten ausbacken. Mit Creme und zusätzlichen frischen Kräutern servieren.