

Pfannkuchenröllchen mit Lachsschinken



Zutaten für ca. 12 Stück:

2 kleinere Pfannkuchen
ca. 80-100 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4-8 Scheiben Lachsschinken
4 Streifen gelbe Paprika

Pfannkuchen:

2 gehäufte EL Mehl
2-4 EL Milch
1 ganzes Ei
eine Prise Salz
eine Ecke Butter

Besondere Hilfsmittel:

Partyspießchen

1. Paprika waschen, trocknen. Halbieren, Kerne und weiße Häute entfernen, 4 Streifen von ca. 8-10 mm Breite herausschneiden. Mit einem Sparschäler die Haut von den Streifen abziehen.
2. Pfannkuchen mit Crème fraîche bestreichen. Kräftig salzen und pfeffern.
3. Jeden Pfannkuchen in zwei Teile schneiden. Auf jedes Teil 1-2 Scheiben Lachsschinken legen. Je einen Streifen gelbe Paprika auflegen und die Pfannkuchenhälfte einrollen, so dass der Paprikastreifen vom Schinken eingehüllt wird.
4. Eventuell das Ende der Rolle abschneiden, den

Rest in gefällige Teile schneiden und mit Partyspießchen fixieren.

Pfannkuchen:

1. Zwei gehäufte EL Mehl in Rührschüssel geben. Mit Milch anrühren, ein ganzes Ei einrühren, eine Prise Salz zugeben. Gut verrühren.
2. Mit jeweils der Hälfte des Teiges in gebutterter, beschichteter Pfanne dünne Pfannkuchen ausbacken. Warten, bis die Butter schäumt, aber nicht schon braun ist. Damit sich der Pfannkuchen gut umdrehen lässt, die Pfanne etwas rütteln. Pfannkuchen 20 min abkühlen lassen.

Hinweise:

Läßt sich sehr gut vorbereiten, die fertigen Rollen können im Kühlschrank bis zu 36 Stunden ruhen. Vor dem Verzehr Zimmertemperatur annehmen lassen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Partygerichte, zum Aperitif, sonstige Häppchen, Schinken, international

Rezept und Foto: Walter Stand 18.01.2023