

# Pfannkuchen-Wraps mit Räucherlachs



## Zutaten für zwei Personen:

### für zwei kleine Pfannkuchen:

2 EL Mehl  
4-5 EL kalte Milch  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 kleine Ecke Butter

### Belag:

100 g Räucherlachs  
60 g Crème fraîche oder Sour Cream  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
frischer Dill

1. Zwei gehäufte EL Mehl in eine Rührschüssel geben. Mit kalter Milch anrühren, ein ganzes Ei einrühren, eine Prise Salz zugeben. Gut verrühren, der Teig sollte relativ flüssig sein.

2. Eine kleinere beschichtete Pfanne buttern, die Butter bei mittlerer Hitze leicht aufschäumen lassen. Die Hälfte des Teiges darin verteilen und ausbacken, dabei einmal wenden. Mit der anderen Hälfte genauso verfahren.

3. Die Pfannkuchen etwas abkühlen lassen, dann dünn mit Crème fraîche bestreichen. Optional nach Geschmack leicht

salzen und pfeffern. Mit Räucherlachs und fein geschnittenem Dill belegen, einrollen und im Kühlschrank etwa 30 min ruhen lassen.

4. Zum Servieren schräg in je zwei Teile schneiden, mit Dill garnieren.

## Hinweise:

Beim Einkauf darauf achten, dass der Räucherlachs nicht zu dick geschnitten ist.

Als Alternative zu Crème fraîche kann man auch gut Sour Cream verwenden.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 60 min, kleine Gerichte, Eierspeisen, Räucherlachs, ohne Ländercode

Rezept und Foto: Walter  
Stand 01.02.2021