

ROTE PFANNKUCHEN- RÖLLCHEN mit Lachsfüllung

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten | 6 große Pfannkuchen | Schwierigkeitsgrad: X

Wir beide mögen Fingerfood sehr gerne. Besonders toll finde ich Fingerfood auf Veranstaltungen, man kann von allem ein bisschen nehmen, manchmal kommen die Kellner auch auf einen zu, herrlich! Da aber klassische Pfannkuchenröllchen leider oft ein wenig fade aussehen, haben wir uns gedacht, wir pimpen das Ganze mal auf. Einfach ein wenig Rote-Bete-Saft dazugeben und schwupps hat man Farbe auf dem Teller. Ein echter Hingucker, oder?

Für die Pfannkuchen

4 Eier
30g Zucker
350g Milch und 50g Rote-
Bete-Saft oder 400g Milch
1 Prise Salz
1 Messerspitze Backpulver
200g Mehl Type 405

Außerdem

Öl

Für die Lachsfüllung

200g Frischkäse
1 EL gemischte TK-Kräuter
1 EL geriebener Meerrettich,
aus dem Glas
200g geräucherter Lachs
2 Handvoll gemischter Salat

- 1 Für den Pfannkuchenteig den Schmetterling einsetzen. Eier und Zucker in den Mixtopf geben und aufschlagen: 3 Minuten/Stufe 4. Anschließend den Schmetterling rausnehmen.
- 2 Die Milch-Bete-Mischung (oder nur Milch) und alle anderen Zutaten zum Eischaum in den Mixtopf geben und zu einem glatten Teig verrühren: 2 Minuten/Stufe 2. Den Teig beiseitestellen.
- 3 Eine Pfanne heiß werden lassen, mit etwas Öl auspinseln und portionsweise Pfannkuchen darin backen. Die Pfannkuchen entweder sofort verzehren oder für die Pfannkuchenröllchen auskühlen lassen.
- 4 Für die Füllung den Frischkäse mit den Kräutern und dem Meerrettich verrühren. Die Creme auf den Pfannkuchen verstreichen, Lachs und Salat darauf verteilen und stramm aufrollen. Die Rolle in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.

TIPP

Wer Abwechslung möchte, kann seine Pfannkuchenröllchen auch beliebig anders füllen, zum Beispiel mit einer Creme aus Frischkäse, Avocado und Bacon (auf dem Bild rechts).

