

Gefüllte Pfannkuchenröllchen

Erstmal sehr dünne Pfannkuchen backen (Eierpfannkuchen, bzw. Crêpes)..... nach Jederfrau's/Jedermann's eigenem Rezept.

Auskühlen lassen, wobei die Verarbeitung im lauwarmen Zustand am besten funktioniert (sie brechen dann nicht so leicht beim Rollen)

Grundlage der Füllung ist Frischkäse in Doppelrahmstufe ohne oder auch mit Kräutern, nach Belieben.

Der Frischkäse kann nach Lust und Laune angemacht/angerührt werden, es eignen sich zum Beispiel Paprikapulver, frische Kräuter, Chili, frisch geriebener Meerrettich, Curry u.v.m.

Einlagen können zum Beispiel gekochte Spargelstangen weiß oder grün, graved oder geräucherte Lachsscheiben, gekochter Schinken, Putenbrust u.s.w. sein

Ein Beispiel:

Pfannkuchen ausreichend und flächendeckend mit Frischkäse bestreichen.
Darauf eine Lachsscheibe legen.

Dazu noch eine Spargelstange (gekocht und nicht zu dick)

Nun wird der Pfannkuchen wie eine Fleischroulade sorgfältig aufgerollt.

In eine Klarsichtfolie packen und sehr fest zusammendrehen (wie eine Wurst)

Für einige Stunden kühl stellen, der Pfannkuchen wird dann schnittfest und sollte mit einem sehr scharfen Messer oder einem Elektromesser aufgeschnitten werden.

Vor dem Aufschneiden natürlich noch die Folie entfernen, die nicht so schönen Enden der „Wurst“ können gleich -sozusagen als Belohnung für den Koch- gegessen werden.

Bon Appétit



