



## Crêpes mit Kräuter-Knoblauchkäse und Lachs



### Zutaten

- 150 g geriebener Gouda Kräuter-Knoblauchkäse
- 2 Eier
- Pfeffer und Salz
- 125 g Mehl
- 150 ml Milch
- 50 g Butter
- 125 ml Sauerrahm oder Crème fraîche
- 200 g Räucherlachs, in Streifen geschnitten
- 2 EL Kapern
- 1 Zitrone, in Stückchen geschnitten

### Bereidingswijze

Die Eier mit Pfeffer und Salz verquirlen. Das Mehl über den Eiern sieben, Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. 8 dünne Pfannkuchen in einer kleinen Pfanne in etwas Butter backen. Jeden Pfannkuchen mit Sauerrahm bestreichen. Darauf Lachsstreifen sowie den Kräuter-Knoblauchkäse verteilen und den Pfannkuchen aufrollen. Die Pfannkuchen schräg in zwei Hälften schneiden, auf die Teller legen und mit Zitronenstückchen garnieren.

TIPPS Den Gouda Kräuter-Knoblauchkäse kann man auch durch jungen Ziegen- oder Schafskäse ersetzen. Anstelle von Pfannkuchen kann man Tortillas nehmen und einen Wrap rollen, den man mit Fisch und Käse füllt. Anstelle von Lachs in der Füllung sind auch ein paar Streifen geräuchertes Hühnerbrustfilet oder Schinken köstlich.