

## Kräuterpfannkuchen mit Meerrettich-Lachs-Füllung



### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die gefüllten Pfannkuchen:

2 Eier  
250 ml Milch  
120 g Mehl  
Salz und Pfeffer  
Kräuter nach Geschmack  
400 g Frischkäse  
4 Scheiben geräucherter Lachs  
1 kleines Stück Meerrettich

Spritzer Zitronensaft

#### Für den Salat:

1 Grüner Salat  
1 Bund Rucola  
Tomaten  
1 Schalotte  
4 EL Apfelessig  
1 TL Honig  
6 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Milch mit den Eiern verquirlen und würzen. Das Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Fein gehackte Kräuter dazugeben. Den Teig in Öl ausbacken.

Lachs klein schneiden, Meerrettich fein reiben und alles mit dem Frischkäse vermischen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer sowie einem Spritzer Zitrone abschmecken. Füllung auf dem ausgebackenen Teig verstreichen und den Pfannkuchen zusammenrollen.

Salat klein schneiden. Essig mit Honig, Salz und Pfeffer mischen. Unter Rühren nach und nach Olivenöl dazugeben und aufschlagen, bis das Dressing eine cremige Konsistenz hat. Über den Salat geben.

Rezept: Dana Doswell