



# Basilikum-Crêpes mit Lachs und Limetten-Mayonnaise

🕒 40–60 Min     🍽️ 🍽️ 🍽️

## Zubereitung

### Zutaten für 2 Portionen

◆ = Kotányi Produkte

#### Für die Basilikum-Crêpes

300 g	Lachsfilet
200 ml	Milch
60 g	Mehl
1	Ei
1	Handvoll Rucola
25 ml	Pflanzenöl und etwas Öl für die Pfanne
2 EL	◆ Basilikum gerebelt
0,5 TL	◆ Meersalz jodiert grob
1 Prise	◆ Pfeffer schwarz gemahlen

#### Für die Mayonnaise

1	Ei
1 Stk.	Limette
200 ml	Pflanzenöl
1 EL	Senf
1 Prise	◆ Meersalz jodiert grob

#### Zum Servieren

Basilikum frisch  
Kräuteröl  
Sprossen

