

Kräuterpalatschinken mit Räucherlachs

45–50 Min

Zubereitung

1. In einer Schüssel das Ei, die Milch und das Salz verrühren. Das Mehl und die Kräuter hinzufügen und rühren, bis ein glatter Teig entsteht. 30 Minuten lang kühl stellen.
2. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und leicht mit Butter bestreichen. Eine kleine Menge Teig hineingeben und goldbraun braten, etwa 2–3 Minuten pro Seite. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.
3. In einer kleinen Schüssel Frischkäse, Kräuter, Zitronensaft und -schale vermengen. 1 Esslöffel der Mischung auf jeden Pfannkuchen streichen, Räucherlachsstücke darauf geben und zusammenklappen. Den Vorgang mit den restlichen Pfannkuchen wiederholen und servieren.

Zutaten für 3 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Palatschinken:

1	Ei
120 g	Weizenmehl, universal
250 ml	Milch
0.5 TL	Himalayasalz
0.25 TL	Dillspitzen geschnitten
1 TL	Petersilie geschnitten
0.5 TL	Basilikum gerebelt
	Butter, zum Braten

Für die Füllung:

200 g	Frischkäse
0.5 TL	Dillspitzen geschnitten
120 g	Räucherlachs
0.5 TL	Petersilie geschnitten
	Schale und Saft einer halben Zitrone
	Salz und Pfeffer, nach Geschmack