

Rolls mit Lachs



Zutaten

Für den Crêpes Teig

150 g Mehl
200 ml Sterzinger Buttermilch
1 Ei
100 g Spinat, gekocht und püriert
1 TL Natron
1,5 EL Olivenöl
Salz
Muskatnuss

Für die Füllung

75 g Frischkäse
75 g Sterzinger Naturjoghurt
200 g Lachs, geräuchert
1 TL Dill, fein geschnitten
1-8 TL Soja Sauce

Zubereitung

Für die Crêpes, die Zutaten zusammen rühren und 15 Minuten ruhen lassen. Crêpes auf beiden Seiten in der heißen Pfanne braten. Für die Füllung Frischkäse, Joghurt, Soja Sauce und Dill zu einer homogenen Masse vermischen, danach auf die Crêpes streichen und mit Lachsscheiben belegen. Zusammenrollen und in Scheiben schneiden.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

