

# Pfannkuchen mit Lachs-Creme, Blattspinat und Krabben

**Für zwei Personen**

**Für die Pfannkuchen:**

200 g Mehl                      4 Eier                      400 ml Milch  
Pflanzenöl                      Salz

**Für die Creme:**

125 g Stremellachs              300 g Crème-fraîche       $\frac{1}{2}$  Zitrone  
 $\frac{1}{2}$  Bund Dill                      Salz                      Pfeffer

**Für den Spinat:**

200 g Blattspinat              1 Karotte                       $\frac{1}{2}$  Mango  
1 Limette                      1 Frühlingszwiebel      1 Prise Chilipulver  
Rapsöl                      Salz

**Für die Krabben:**

200 g Nordseekrabben

**Für die Pfannkuchen:**

Mehl, Eier und Milch in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz abschmecken. Öl in der Pfanne heiß werden lassen und portionsweise die Pfannkuchen darin ausbacken.

**Für die Creme:**

Lachs in einer Schüssel mit einer Gabel zerkleinern. Mit der Crème vermengen. Zitrone auspressen und den Saft dazugeben. Dill hacken und untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Spinat:**

Spinat waschen und trocken schleudern. Saft der Limette auspressen. Karotte schälen und in Stifte hobeln. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Öl und Limettensaft in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen und die Karotten dazugeben. Mit Chili und Salz würzen und den Spinat unterheben.

Mango schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Unter den fertigen Spinat geben.

**Für die Krabben:**

Pfannkuchen mit Ringen ausstechen. Die Crème und den Spinat darauf setzen und als Topping die Krabben darauf geben und servieren.

Katja Krahmer am 09. Juli 2019