

Lachs-Pfannkuchen mit Frischkäse

Für 2 Personen:

Teig:

200 g Weizenmehl (405)	1 Prise Salz	1 Prise Zucker
250 ml Milch	1 Ei	2 EL Pflanzenöl

Füllung:

3 EL Doppelrahmfrischkäse	Milch	2 EL Sahnemeerrettich
1 EL Honig	1 EL gehackte Pinienkerne	1 TL kleine Kapern
Salz	Pfeffer	$\frac{1}{4}$ Kopf Radicchio
4 Sch. Räucherlachs		

Das Mehl mit etwas Salz und Zucker vermengen. Die Milch unter Rühren dazugeben. Das Ei hineingeben und kräftig verrühren. Den Teig etwas ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Frischkäse mit einem Schluck Milch, Sahnemeerrettich und Honig cremig rühren. Pinienkerne und Kapern unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Radicchio fein schneiden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und eine Schöpfkelle Pfannkuchenteig in die Pfanne geben. Mithilfe eines Pfannenwenders wenden und von der zweiten Seite goldgelb ausbacken. Nacheinander vier Pfannkuchen ausbacken.

Anrichten:

Jeden Pfannkuchen mit der Frischkäsecreme bestreichen, mit Lachs und Radicchio belegen und stramm, wie einen Wrap, aufrollen. Mit Klarsichtfolie fest einwickeln und zum Transportieren in eine Dose geben.

Christian Henze am 27. Juli 2018