

## Mini-Pfannkuchen gefüllt mit Räucher-Lachs

### Für 4 Personen

200 g Räucherlachs	3 EL Mehl	1 Ei
120 ml Milch	80 g Frischkäse	1 TL Meerrettich
1 TL Senf, mittelscharf	1 TL Honig	0,5 Bund Dill
Salz	Fett,	

Für den Teig das Mehl mit dem Ei, der Milch sowie etwas Salz in einer Schüssel verquirlen und ein paar Minuten ruhen lassen. Den Frischkäse mit dem Meerrettich, dem Senf, dem Honig und einer Prise Salz verrühren. Den Dill fein hacken, unter die Crème rühren und kaltstellen. Jeweils einen Teelöffel Fett in einer kleinen Pfanne erhitzen und aus dem Teig vier Pfannekuchen backen und anschließend etwas auskühlen lassen. Die Pfannekuchen mit der Frischkäse-Crème bestreichen und mit Lachs belegen. Anschließend eng aufrollen, an beiden Seiten gerade schneiden und auf Tellern anrichten.

Horst Lichter am 23. Januar 2010