

CRÊPES MIT BRESC BÄRLAUCHPESTO, GERÄUCHERTEM LACHS UND FRISCHKÄSE – GESCHMACKVOLLER HAPPEN



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Bärlauch-Pesto
450g

ZUTATEN

10



Für die Crêpes:

625 ml Milch
375 g Mehl
50 g geschmolzene Butter
50 g Bresc Bärlauch-Pesto
5 Eier
Eine Prise Salz

Für die Füllung:

500 g dünn geschnittener Räucherlachs
375 g Frischkäse
50 g Bresc Bärlauch-Pesto
Borretsch-Kresse
Affilla-Kresse
Furikake-Mix

ZUBEREITUNG

Diese Crêpes sind die perfekte Kombination aus Leichtigkeit und Herzhaftigkeit. Das Bresc Bärlauchpesto verleiht eine feine, würzige Note, während der cremige Frischkäse und der Räucherlachs für ein luxuriöses Geschmackserlebnis sorgen. Ideal als Vorspeise, Lunch oder Häppchen!

Die Crêpes zubereiten:

Mehl und eine Prise Salz in einer großen Schüssel vermischen.

Die Eier hinzufügen und nach und nach die Milch unter ständigem Rühren einrühren, um Klümpchen zu vermeiden.

Die geschmolzene Butter und das Bärlauch-Pesto hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 10-15 Minuten ruhen lassen.

Eine Pfanne mit etwas Butter oder Öl bei mittlerer Hitze erhitzen. Eine dünne Schicht Teig in die Pfanne geben und durch Schwenken gleichmäßig verteilen.

Die Crêpe etwa 1-2 Minuten braten, bis die Unterseite goldbraun ist, dann vorsichtig wenden und weitere 30 Sekunden braten.

Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Crêpes fertig sind. Abkühlen lassen.

Die Füllung zubereiten:

Den Frischkäse mit dem dünn geschnittenen Räucherlachs vermengen.

Jede Crêpe mit einer dünnen Schicht Frischkäse-Mischung bestreichen.

Die Crêpes aufrollen oder offen lassen und mit Kresse und Furikake-Mix garnieren.