Bärlauch-Crêpe-Röllchen

mit pikantem Möhrenaufstrich

Zutaten

- 100 g pürierte Bärlauchblätter
- 200 g Mehl
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- Prise Salz
- 2 EL Öl
- ca. 50 ml Sprudelwasser
- Butter für die Pfanne
- Frischkäse, natur
- 1 Glas **middenmang Pikanter Möhrenaufstrich**

Zubereitung

Pürierte Bärlauchblätter mit Eiern, Öl und Salz verrühren. Mehl unterrühren und anschließend Milch dazugeben. Zum Schluss den Sprudel nach Bedarf zugeben.

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den Teig in die Pfanne gleiten lassen und über den Pfannenboden dünn verteilen, indem die Pfanne vorsichtig hin und her bewegt wird. Nun den Teig stocken lassen und sobald er fest geworden ist, einmal wenden.

Die abgekühlten Crêpes mit Frischkäse bestreichen, pikanten Möhrenaufstrich drauf verteilen und fest aufrollen. Schräg in Stücke schneiden und anrichten.

Hinweis: Anstelle des Bärlauches lassen sich auch andere Kräuter, wie zum Beispiel Petersilie, Rucola oder Rosmarin verwenden.

middenmang
echt handgemacht