



REZEPT von Daniela Baier

Herzhafte Pfannkuchen-Röllchen

Zutaten:

8 Eier
200 g Mehl
500 ml Milch
1 TL Salz
250 g Käse gerieben
250 g Kochschinken in Streifen geschnitten
200 g Frischkäse (Natur oder je nach Geschmack)

Zubereitung:

Mehl, Milch, Eier und Salz zu einem glatten Teig verquirlen. Zwei flache Backbleche mit Backpapier auslegen. (Tipp: Gibt man vorher etwas Butter auf das Blech so kann das Backpapier nicht verrutschen.) Nun den flüssigen Teig auf die zwei Backbleche verteilen und darauf achten, dass nichts unter das Backpapier läuft.

Den geriebene Käse und den Kochschinken darauf verteilen.
Die Bleche bei 225°C Umluft für 15 - 17 Minuten in den Ofen geben.

Umgehend nach Ende der Backzeit den Frischkäse auf die beiden Pfannkuchen streichen.
Die Pfannkuchen noch warm und mit Hilfe des Backpapieres von der langen Seite her aufrollen.
Die Rolle in Scheiben schneiden und noch warm genießen. Die einzelnen Scheiben können auf Holz- oder Bambusspieße gesteckt werden.

Wer die Pfannkuchen-Röllchen als Fingerfood kalt anrichten möchte, lässt die Rolle zuerst auskühlen und schneidet dann die Scheiben.

Zu den Pfannkuchen-Röllchen passt gut ein bunter Salat mit nachfolgendem Dressing.

Salatmarinade auf Vorrat

Zutaten:

250 g Essig, 250 g Wasser, 80 g Zucker, 25 g Salz, 20 g Gemüsebrühpulver oder Würfel,
200 g Saure Sahne oder Schmand, 300 g Joghurt, 60 g Senf, 200 g neutrales Öl

Zubereitung:

Essig, Wasser, Zucker, Salz und Gemüsebrühpulver in einem Topf zum Kochen bringen und 6 Min. bei leichter Hitze sieden lassen. Saure Sahne oder Schmand, Joghurt, Senf und Öl mit einem Schneebesen unterrühren. Die Salatmarinade noch warm in Gläser füllen, so hält das Dressing für 4 Wochen im Kühlschrank gelagert.

Tipp: Vor dem Servieren das Dressing portionsweise mit den passenden Kräutern oder Knoblauch verfeinern.