

# Lachs-Roulade

## Teig:

100 g	Mehl	}	Pfannkuchenteig herstellen, etwas quellen lassen. in Backblech mit Backpapier belegen. Teig darauf verteilen. Bei 225° 10-15 Min. goldgelb backen.
150 ml	Milch		
2	Eier		

## Füllung:

200 g	Frischkäse (Philadelphia)	}	alles gut verrühren.
1 Be.	Crème Fraîche		
2 TL	Meerrettich		
2 TL	Dill		
2 TL	gem. Kräuter (8Kräuter von Iglo) Salz, Pfeffer ...		

Die gebackene Pfannkuchenplatte auskühlen lassen.

Die Hälfte der Frischkäsemasse auf den Pfannkuchen streichen. Darauf 200 g Lachs verteilen.

Die restliche Käsemasse auf dem Lachs verstreichen.

Den Pfannkuchen aufrollen und mind. 30 Minuten (besser länger) kühl stellen.

Dann in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Auf Baguettescheiben anrichten. Evtl. mit Sahnetupfern und Dillsträußchen garnieren.

