

GEFÜLLTE DILLPFANNKUCHEN

mit Räucherlachs

Zutaten:

70g Mehl
200ml Milch
1 Ei
Salz
Pfeffer
gemahlene Muskatnuss
1 Bund Dill
400g Räucherlachs in Scheiben
4 EL saure Sahne oder Schmand

Zubereitung:

Vier Pfannkuchen backen.

Pfannkuchen erkalten lassen.

Den Lachs auf die Pfannkuchen verteilen, den Sauerrahm bzw. Schmand darauf streichen und Pfannkuchen fest zusammenrollen.

In Folie einbacken und kühl stellen.