KUCHENGLÜCK

Lachsröllchen

KOMEKO

ZUTATEN (Menge 30-40 Röllchen)

Für den Teig:

250 g	**KOMEKO KUCHENGLÜCK**
1 TL	Salz
1	Ei (Gr. M)
100 ml	Milch
300 ml	Wasser

Für die Creme:

125 g	Crème fraîche
2 TL	Dijonsenf
2 TL	Zitronensaft
	Salz/Pfeffer

Für den Belag:

1 Bund	Dill
400 g	geräucherter Lachs in dünnen Scheiben
50 g	Babyleafsalat oder Babyblattspinat

Sonstige:

	Frischhaltefolie
30-40	Holzspießchen / Zahnstocher

ZUBEREITUNG

1. Für die Pfannkuchen **250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**, 1 TL Salz, Ei, Milch und 300 ml Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Bei Zimmertemperatur ca. 20 min. quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Senfcreme Crème fraîche, Senf und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt kaltstellen.
3. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus dem Teig 5-6 dünne Pfannkuchen backen und auskühlen lassen. Dill waschen und fein schneiden.
4. Pfannkuchen nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und mit je 1 EL Senfcreme bestreichen. Lachs, Dill und Salat gleichmäßig darauf verteilen. Pfannkuchen aufrollen, die Rollen auf je ein Stück Frischhaltefolie legen und fest einwickeln. Rollen ca. 30 min. kaltstellen.
5. Pfannkuchenrollen aus der Folie nehmen und in je 5-6 Röllchen schneiden. Holzspießchen in die Röllchen stecken. Röllchen mit Dill und Salat garnieren.

glutenfrei

www.komeko.de