

Crepes in der Pfanne gebacken (Hochbretagne)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Pfannkuchen

Fisch

Lachs

Ei

Kaese

- 8 Crepes, dünn
- 200 g Räucherlachs
- 2 Eier; hartgekocht
- 1 tb Käse, gerieben: Parmesan
--oder 1:1 Parmesan und
--Hergardskäse, gelagert
- 1 tb Weißwein
- 1 dl Weiße Sauce
- 1 ts Petersilie, gehackt
- 1 ts Schnittlauch, gehackt
- 1/2 Zwiebel
- 50 g Butter

* QUELLE

- Das Buch vom Lachs
- Über den hallaendischen
- Lachs im Fluss und im Topf
- erfasst von Petra Holzapfel

Die Crepes backen. Die Zwiebel feinschneiden und anbraten. Den Lachs in Würfel schneiden. Die Eier kleinhacken und mit der Petersilie, dem Schnittlauch, der Petersilie, Weißwein und der sautierten Zwiebel in die Sauce einrühren. Die Füllung auf die Crepes verteilen und diese zusammenrollen. Den Käse darüberstreuen und die zerlassene Butter darübergießen. Die Crepes 5 Minuten lang in den auf 150 °C vorgeheizten Ofen stellen.