

Frühlings-Crêpes-Röllchen

Personenanzahl: 4 Zubereitungszeit: 20min Kochzeit:
35min

Bewertung: Ein Genuss (5/5) Schwierigkeitsgrad: Leicht (2/5)



Zutaten:

1 Ei (Gr. M)
150ml Milch
80g Mehl
1 Bund Radieschen
60g Rucola
150g Kirschtomaten
1 Kleine Zwiebel
6 EL Heller Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
2-3 EL Olivenöl
75g Doppelrahmfrischkäse
25g Crème Fraîche
1 EL Butterschmalz

Zubereitung:

1. Für den Teig Ei und Milch in eine Rührschüssel geben. Mehl darauf sieben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. Ca. 15 Minuten quellen lassen.
2. Inzwischen 4 Radieschen mit Blättern waschen und zur Seite legen. Übrige Radieschen putzen, waschen. 5 Radieschen in Stifte, restliche Radieschen in Scheiben schneiden. Rucola putzen bzw. verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren.
3. Zwiebel schälen und fein würfeln. Essig, Zwiebel, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl darunter schlagen. Frischkäse und Crème fraîche verrühren. Mit Pfeffer würzen.
4. Butterschmalz portionsweise in einer beschichteten Pfanne (24 cm Ø) erhitzen. Darin aus dem Teig nacheinander 4 Crêpes goldgelb backen. 2 Crêpes mit Frischkäsecreme bestreichen, mit Radieschenstiften und der Hälfte des Rucola belegen. Aufrollen und je in 6 Stücke schneiden.
5. Rest Rucola, Tomaten, Radieschenscheiben und Vinaigrette mischen. Salat portionsweise mit je 3 Stücken Crêpes und 1 Radieschen anrichten.
6. Die übrigen 2 Crêpes anderweitig verwenden, vielleicht als süßen Nachtisch? ☐