

# Pfannkuchenroulade mit Lachs-Frischkäsefüllung

Zutaten | 15 bis 30 Scheiben

## Pfannkuchenteig:

100 g	Mehl
300 ml	Milch
4	Eier
2 EL	Öl
	Salz

## Füllung:

300 g	Frischkäse
1 EL	Meerrettich
3 EL	Dill
1/4 TL	Salz
1 Msp.	Cayennepfeffer
250 g	Cremé fraiche
150 g	geräucherter Lachs

Zubereitungszeit: 30 Min., Garzeit: 15 Min.  
Die fertige Rolle mindestens 30 Min. kühlstellen.

## Zubereitung:

- Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Für den Pfannkuchenteig alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Teig für mindestens 30 Minuten quellen lassen.
- Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.
- Den fertigen Teig auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen und auskühlen lassen.
- Für die Füllung den Frischkäse mit Meerrettich, gehacktem Dill, Gewürzen und Cremé fraiche verrühren.
- Den Lachs würfeln und unter die Frischkäsemasse rühren.
- Die Füllung auf der gebackenen Pfannkuchenplatte gleichmäßig verstreichen. Dabei den Rand etwas frei lassen.
- Die Platte von der langen Seite her stramm aufrollen und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen.
- Mit einem scharfen Messer ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese z. B. auf Salatblättern anrichten und mit Kräutern verzieren.

## Tipp:

Die Pfannkuchenroulade kann nach Belieben gefüllt werden z. B. mit einer leckeren Kräuter- oder einer herzhaften Schinkenfüllung.

### Kräuterfüllung:

150 g gehackte Kräuter anstelle des Lachses unter die Frischkäsemasse rühren.

### Schinkenfüllung:

200 g gekochter, gewürfelter Schinken zusammen mit 100 g klein geschnittenem Porree unter die Frischkäsemasse rühren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 233,5 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
402 kcal	26,3 g	20,2 g	20,5 g	175 mg