

# Lachsrollchen mit Rucola

## Zutaten | 32 Stück

Pfannkuchenteig	
500 ml	Vollmilch
250 g	Weizenmehl
3	Eier
1 Prise	Salz
Füllung	
200 g	Räucherlachs
200 g	Frischkäse natur
2 TL	Meerrettich
Etwas	Rucola

Zubereitungszeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Milch zusammen mit den Eiern schaumig schlagen, Weizenmehl und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
- Die Pfannkuchen nacheinander in einer beschichteten Pfanne goldbraun backen und warm stellen.
- Räucherlachs in kleine Streifen schneiden. Meerrettich unter den Frischkäse rühren.
- Die Pfannkuchen mit dem Frischkäse bestreichen, Räucherlachs und Rucola darauf verteilen, fest drücken und die Pfannkuchen aufrollen.
- In gleich große Stücke teilen.

## Tipp:

Mit Zahnstochern fixieren und auf einer Platte anrichten. Statt des Laches kann man auch Schinken nehmen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Röllchen von 42,2 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
77 kcal	3,8 g	6,9 g	3,8 g	55 mg