

## Crêpes-Roulade mit Ziegenkäse gefüllt

---

### Zutaten:

1 Tasse Mehl

1 Tasse Milch

3 Eier

etwas Salz

ca. 40 g – 60 g Ziegenkäse

ca. 30 g Joghurt

1 Bund Schnittlauch



### Zubereitung:

Mehl, Milch, Eier, Prise Salz verrühren.

In der Teflonpfanne hauchdünn als Crêpes backen.

Crêpes erkalten lassen.

Ziegenkäse, Joghurt glatt rühren, abschmecken nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver.

Masse auf Crêpes streichen, Schnittlauch darüber streuen und aufrollen.

Die Crêpe-Rolle straff in Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden kühl stellen.

Danach Crêpes-Rolle auspacken und in Scheiben schneiden.

Ideal zu Salat und als vegetarische Vorspeise.

Die Crêpes-Füllung kann nach Lust und Laune variiert werden.

Z.B. mit Kochschinken, Salbei und Mascarpone

z.B. mit Avocadocrème

z.B. mit Feta-Tomatencrème

z.B. mit Humus und Paprika

Guten Appetit

Mario Seifert