

Unsere aktuelle Rezeptempfehlung für Sie:

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 Crêpes-Rolle straff in Frischhaltefolie einwickeln und zwei Stunden kühl stellen.
 Danach die Crêpes-Rolle auspacken und in Scheiben schneiden.
 Ideal zu Salat und als vegetarische Vorspeise.

Die Crêpes-Füllung kann nach Lust und Laune variiert werden, beispielsweise mit

- Kochschinken, Salbei und Mascarpone,
- Avocadocrème,
- Feta-Tomatencrème,
- oder Humus und Paprika

Guten Appetit!

Ihr Mario Seifert
 Küchenchef – Restaurant Stableford

