

# EIERKUCHENRÖLLCHEN MIT FRISCHKÄSE UND LACHS

Vitalpunkt Dresden

10 Minuten • ergibt 2 Portionen



## Zutaten

125ml Milch  
60g Dinkelvollkornmehl  
½ Prise Salz  
1 Ei  
1 El frisch gehackte Kräuter  
1 El Butter

125g Frischkäse  
1 El sprudelndes Mineralwasser

½ TI Zitronensaft

100g Räucherlachs  
Pfeffer, Salz, Paprika edelsüß

## Zubereitung

Die Milch mit dem Mehl und einer Prise Salz glattrühren, dann die Eier mit den Kräutern unterrühren und den Teig ca. 15 min quellen lassen. 2 dünne Pfannkuchen nacheinander in nicht zu heißer Butter goldgelb backen und abkühlen lassen.

Den Frischkäse mit dem Mineralwasser, dem Zitronensaft glattrühren. Schnittlauch unterrühren. Den Frischkäse auf den Eierkuchen geben und den Lachs darauflegen. Zusammenwickeln.