

Foto: ORF



Frischkäseröllchen mit kaltgeräuchertem Bio Bachsaibling

Zutaten

Für die Palatschinken:

- 400 ml Milch
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- eine Prise Salz
-

Für die Füllung:

- 400 g Frischkäse
- frische Dille
- Zitronenabrieb und-saft
- Salz
- kaltgeräuchertes Bio Bachsaiblingfilet
-
- Marinierter Blattsalat

Zubereitung:

Für die Palatschinken Milch, Eier, Mehl und Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren und 15 Minuten stehen lassen. Wenn der Teig etwas eingedickt ist nochmals gut durchrühren. Sollte der Teig zu dick sein, mit etwas Mineralwasser verdünnen.

In einer beschichteten Pfanne einen Schuss Öl erhitzen. Etwas Teig mit einem Schöpfer in die Pfanne geben. Die Pfanne schwenken, sodass sich der Teig gleichmäßig am Pfannenboden verteilt. Mit einem Pfannenwender die Palatschinke wenden und goldgelb ausbacken.

Für die Füllung den Frischkäse mit dem Zitronensaft in einer Schüssel glattrühren. Die Dille fein hacken und zum Frischkäse geben. Den Abrieb einer unbehandelten

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zitrone ebenfalls dazugeben. Mit etwas Salz würzen und alles gut verrühren. Bei Bedarf noch abschmecken.

Eine Palatschinke auf einen Teller legen und mit zwei EL der Frischkäsemischung bestreichen. Das kaltgeräucherte Bio Bachsaiblingfilet fein aufschneiden und die Palatschinke gleichmäßig belegen. Die Palatschinke einrollen, straff in eine Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Anschließend die Palatschinke aufschneiden und auf einem marinierten Blattsalat servieren.