

Frühlings-Crêpes-Röllchen



Das brauchst du:

1	Ei	* Rührschüssel
150 ml	Milch	* Sieb
80 g	Mehl	* Handrührgerät
1 Bund	Radieschen	* Brettchen
60 g	Rucola	* Messer
150 g	Kirschtomaten	* Löffel
1 kleine	Zwiebel	* Pfanne
6 EL	heller Balsamico-Essig	* Pfannenwender
	Salz, Pfeffer, Prise Zucker	
2-3 EL	Olivenöl	
75 g	Doppelrahm Frischkäse	
25 g	Crème fraîche	
1 EL	Butterschmalz	

So geht´s:

- Für den Teig Ei und Milch in eine Rührschüssel geben. Mehl darauf sieben und
1. mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ca. 15 Minuten quellen lassen.

Inzwischen 4 Radieschen mit Blättern waschen und zur Seite legen. Übrige Radieschen putzen, waschen. 5 Radieschen in Stifte, restliche Radieschen in Scheiben schneiden. Rucola putzen bzw. verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren.
 2. Zwiebel schälen und fein würfeln. Essig, Zwiebel, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl darunterschlagen. Frischkäse und Crème fraîche verrühren. Mit Pfeffer würzen.
 3. Butterschmalz portionsweise in einer beschichteten Pfanne (24 cm Ø) erhitzen. Darin aus dem Teig nacheinander 4 Crêpes goldgelb backen. 2 Crêpes mit Frischkäsecreme bestreichen, mit Radieschenstiften und Hälfte Rucola belegen. Aufrollen und je in 6 Stücke schneiden.
 4. Rest Rucola, Tomaten, Radieschenscheiben und Vinaigrette mischen. Salat portionsweise mit je 3 Stücken Crêpes und 1 Radieschen auf einem Teller anrichten.
 5. Die übrigen 2 Crêpes anderweitig verwenden, z.B. mit Marmelade oder Nutella.
 - 6.

Gesehen: <https://www.lecker.de/fruehlings-crepes-roellchen-76446.html>, 11.02.2021, 08.00 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt