



Räucherlachs-Palatschinken mit Bärlauch



Zutaten für 4 Portionen

2 Eier

100 ml Schafmilch

50 g Weizenmehl

2 EL Waldviertler Bärlauchkäse (gerieben)

2 Handvoll frischer Bärlauch (grob geschnitten)

Salz und Pfeffer

1 TL Olivenöl

60 g feiner Schaftopfen

2 Stängel Dill (frisch gehackt)

½ Bio Zitrone

100g Räucherlachs



Für den Dip:

2 EL Schafjoghurt

2 EL Schafsgupferl

1 TL Olivenöl

½ Bio-Zitrone (Saft und Schale)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Eier aufschlagen und verquirlen. Milch und Mehl beigegeben, glatt rühren. Waldviertler Bärlauchkäse und frischen Bärlauch unterheben und mit Salz und Pfeffer verfeinern.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Teig mit einem Schöpfer portionsweise in die heiße Pfanne gießen. Auf mittlerer Hitze backen, bis sich der Rand hebt. Vorsichtig wenden und die zweite Seite nachbacken. Palatschinken kurz auskühlen lassen.

Feinen Schaftopfen mit Dill verrühren und mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

Palatschinken mit der Topfenzubereitung bestreichen und mit Räucherlachs belegen.

Vorsichtig zu Rollen formen und fest in Frischhaltefolie wickeln. Für 1 Stunde (oder über Nacht) kühl stellen.

Für den Dip alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach der Kühlzeit die Rollen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Dip servieren.

Zubereitungszeit (ohne Kühlzeit): 10 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde oder über Nacht

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊