



Zutaten:

75 g Mehl
225 ml Milch
3 Eier
1 EL Öl
300 g Frischkäse
1 Becher Creme fraîche
1 EL Meerrettich
3 EL gehackter Dill
¼ TL Salz
wenig Cayennepfeffer
300 g geräucherte Lachsscheiben
einige Salatblätter
Dillzweige

Tipp:

Falten Sie das Backpapier so, dass ein Rand entsteht und der Teig nicht auslaufen kann.

Geben Sie zunächst nur etwa 2/3 des Teiges auf das Backblech und lassen Sie den Teig im Backofen etwa 2 min anziehen und geben Sie dann den Rest dazu. Die meisten Backöfen stehen nicht ganz plan und der Teig kann zusammenlaufen.

Norwegische Lachsroulade ergibt 16 Stück

Zubereitung

Mehl, Milch, Eier und Öl zu einem Pfannkuchenteig verarbeiten und 30 min quellen lassen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze 250° C, Umluft 200° C) etwa 12 min backen.

Auf eine Backunterlage stürzen und abkühlen lassen. Frischkäse, Creme fraîche, Meerrettich und Dill verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Hälfte der Käsecreme auf die Pfannkuchenplatte streichen. Darauf den Lachs verteilen und die restliche Käsemasse darauf streichen.

Die Pfannkuchenplatte aufrollen. Die Rolle im Kühlschrank 30 min durchkühlen lassen, dann in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Die Lachsroulade auf einem Salatblatt anrichten und mit Dillzweigen garnieren.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*