MINI-CRÊPES FÜR GROSS UND KLEIN

Erstellt am 30.09.2022

Abwechslung in der Jausenbox
30 min leicht
und Rezept von Simone Kemptner von
Cookiteasy

Zutaten:
CRÊPETEIG

- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 2 Eier
- 220 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Öl zum Ausbacken

KAROTTEN-TOPFEN

- 200 g Magertopfen
- 2 EL Sauerrahm
- 2 Karotten
- 1/2 Apfel
- 3 EL Schnittlauch fein gehackt
- Saft einer halben Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 1-2 EL Suppengrün optional

Zubereitung:
Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise ausbacken.
Die fertigen Crêpes beiseitestellen.
Karotten und Apfel schälen, fein raspeln und mit Zitronensaft beträufeln. Magertopfen, Sauerrahm und Schnittlauchröllchen verrühren, Karotten- sowie Apfelraspel zugeben und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
Die vorbereiteten Crêpes mit dem Karotten-Topfen füllen und in ca. 3cm breite Röllchen schneiden.

2024 © All Rights Reserved.