

Crêpe-Röllchen mit verschiedenen Füllungen

Aus **100g Mehl** (Type 1050 oder Vollkornmehl), **2 Eiern**, **100ml fettarmer Milch**, **5 EL Mineralwasser** und $\frac{1}{2}$ **TL Salz** einen Crêpe-Teig herstellen und etwa 10 Minuten quellen lassen. Dann in einer beschichteten Pfanne daraus nacheinander 4 - 5 dünne Crêpe backen. Nach dem Abkühlen nach Wunsch füllen.

Mit Lachs und Dill

Die Crêpes mit einer Creme aus **4 EL Sauerrahm** und **2 EL Dill** sowie etwas **Salz und Pfeffer** bestreichen und mit **200 - 300g Räucherlachs** belegen. Die Crêpes fest aufrollen und ca. 30 Minuten kühlen. Dann schräg in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden.

Mit Pesto und Salami

Die Crêpes (zum Teig noch $\frac{1}{4}$ TL Oregano geben) mit **100g Pesto** bestreichen und mit **70g Salami in hauchdünnen Scheiben** belegen. Die Crêpes aufrollen und in jeweils 4 Stücke schneiden. Jedes Röllchen mit einem **Cornichon** auf einen **Zahnstocher** stecken.

Mit Mozzarella, Schinken und Cocktailtomaten

Die Crêpes mit ca. **1 Bund Rucola (Rauke)** belegen, mit etwas **Balsamico-Essig** besprühen oder beträufeln und mit etwas **Salz und Pfeffer** würzen. Nun noch **150g gekochtem Schinken in dünnen Scheiben** sowie **125g Mozzarella** in Scheiben auf den Rucola legen. **16 Kirschtomaten** mit etwas Abstand auf den belegten Crêpes verteilen und diese aufrollen. Mit einem scharfen Messer in jeweils 8 Scheiben schneiden (dabei versuchen, die Tomaten jeweils zu halbieren) und auf Zahnstocher spießen.