



# Lachs-Pfannkuchen vom Backblech

1. Den Backofen vorheizen (Ober und Unterhitze 200°C). Mehl, Eier, Milch eine Prise Salz und Pfeffer glatt rühren. Das Mineralwasser untermischen.

2. Das Backblech mit Backpapier auslegen und fetten. Den Teig daraufgießen, und das Blech in den Backofen schieben. Den Teig ca. 12 Minuten backen.

3. Den Pfannkuchen vom Blech ziehen und kurz abkühlen lassen. Crème fraîche mit dem Meerrettich verrühren und auf dem Pfannkuchen verteilen. Danach mit dem Schnittlauch bestreuen und dem Lachs belegen.

4. Den Pfannkuchen von der Längsseite her aufrollen und in Scheiben aufschneiden.

## Zutaten für 1 Backblech:

- 100 g Mehl
- 4 Eier
- 100 ml Milch
- Salz und Pfeffer
- 5 EL Mineralwasser mit Kohlensäure
- weiches Fett fürs Blech
- 1 Bund Schnittlauch
- 150 g Crème fraîche
- 2 EL Meerrettich
- 200 g geräucherter Lachs in Scheiben

