

Fehngriller im Pfannkuchen



Zutaten: 5 Stück Fehngriller

2 EL Mascapone

oder Frischkäse

Schnittlauchröllchen

Für den Pfannkuchenteig:

1/2 l Milch

40 g Butter

125 g Mehl

3 Eier

60 g Salz

Für die Käsesauce:

1/4 Brühe

2 Essl. Schmelzkäse

Salz, Pfeffer,

etwas Mehl

Zubereitung:

- die Fehngriller von allen Seiten in der Pfanne mit etwas Fett ca. 8 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und warm halten

- in die Pfanne Brühe gießen und mit dem Schmelzkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. etwas andicken

- in einer kleinen Pfanne fünf dünne Pfannkuchen backen

- die Fehngriller auf die Pfannkuchen legen, mit Mascapone und Schnittlauchröllchen bestreichen und zusammenrollen

- die Pfannkuchen auf der Käsesauce anrichten