

Gefüllte Crêpes Röllchen

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

Crêpes:

3 Eier
200 g Mehl
1-2 dl Wasser
Salz
Petersilie

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und in der Pfanne feine, dünne Crêpes backen

Zutaten

Füllung:

Pfeffercantadou
Frischkäse (Philadelphia)
klein gewürfelter Schinken
klein gewürfelte getrocknete Tomaten

Zubereitung:

Alles gut vermischen und in vorbereitete Crêpes füllen, einrollen. Ca 1 Stunde in den Tiefkühler legen und anschliessend zu ca. 4cm breite Stücke schneiden und mit einem Zahnstocher fixieren.