

Crêpetorte

mit Spinat &
Räucherlachs



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

3 GUTSGLÜCK Eier (M)
150 g BIO SONNE Blattspinat (TK)
150 g KÜCHENSTOLZ Mehl
300 ml LANDFEIN Milch
½ TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
½ TL Salz
1 Prise Zucker
1 Prise COOK! Pfeffer
FRISAN ÖL zum Braten
-
2 ERNTESCHATZ Frühlingszwiebeln
½ BIO SONNE Zitrone
100 g BIO SONNE Babyspinat
400 g FJORDKRONE Räucherlachs
200 g CREMISÉE Kräuterfrischkäse
200 g LANDFEIN Schmand
1 Prise Salz & 1 Prise COOK! Pfeffer
-
Kräuter für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Für die Crêpes den Spinat behutsam auftauen und das überschüssige Wasser herausdrücken.
2. Anschließend mit der Milch pürieren und zusammen mit Eiern, Salz, Pfeffer, Zucker, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und den Spinat grob hacken.
5. Das Gemüse danach mit Schmand, Frischkäse, Salz, Pfeffer und etwas Abrieb sowie Saft der Zitrone zu einer Creme vermischen und kalt stellen.
6. Etwas Öl in eine heiße Pfanne geben und pro Crêpe einen Schöpflöffel vom Teig darin verteilen - von beiden Seiten etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze backen.
7. Sobald die Crêpes abgekühlt sind, alle nacheinander mit der vorbereiteten Creme und dem Räucherlachs zu einer Torte aufschichten und nach Belieben dekorieren.