



verantwortungsvoller  
Fischgenuss



Informationen zur Transparenten Fischerei unter  
[www.fjordkrone.de](http://www.fjordkrone.de)

# Rezept des Monats

## Februar 2017

### Kräuterpfannkuchen mit Lachs-Paprika-Füllung

#### Zutaten für 4 Portionen:

3 Eier  
350 ml Landfein Milch  
250 g Küchenstolz Weizenmehl  
1 Prise Salz  
1 EL Zucker  
je 1/2 Bund Petersilie und Dill  
400 g Fjordkrone Lachsfilet in Orangen-  
Pfeffer-Creme (2 Konserven)  
je 1 gelbe und rote Paprika  
2 Stangen Frühlingszwiebeln  
Saft einer frischen Zitrone  
Salz  
Pflanzenöl zum Ausbraten



#### Zubereitung

Eier, Milch und Mehl mit einem Handmixer verquirlen. Am besten das Mehl einsieben, sodass am Ende keine Klümpchen entstehen. Salz und Zucker unterrühren. Dill und Petersilie waschen und hacken, mit in den Teig geben. Den Teig eine viertel Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Lachsfilet inkl. Sauce in eine Schüssel geben und mit Hilfe einer Gabel grob zerkleinern. Die Paprika waschen und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln ebenfalls in schmale Streifen schneiden und waschen. Sowohl die Paprika als auch die Frühlingszwiebeln mit zu dem Lachsfilet geben

und alles miteinander vermengen, mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken. In einer großen Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und die Pfannkuchen darin von beiden Seiten backen, sodass sie eine schöne, leicht braune Färbung bekommen.

Anschließend die Pfannkuchen mit der Lachsfiletmasse gleichmäßig bestreichen und zusammenrollen. In 2 cm breite Streifen schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Eine leckere Rezeptidee von **NORMA**