

Crêpes mit Pep und Avocado



Zutaten

Für 4 Personen

200 g Mehl
0.3 l Milch
2 Eier
1 TL Currypulver
3 - 4 Spritzer Tabasco Brand Pepper Sauce
Salz, Pfeffer und Öl zum Braten

Für die Füllung:

400 g Räucherlachs
1 reife Avocado
8 Cherrytomaten
1 Schale Gartenkresse
1 Zitrone
1/2 Kopf Eisbergsalat, gewaschen
1 - 2 Spritzer Tabasco Brand Pepper Sauce
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Mehl sieben und mit Milch glatt rühren. Die restlichen Zutaten unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 - 6 schöne Crêpes in einer beschichteten Pfanne backen und zur Seite stellen.

Für die Füllung die Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch auslöffeln. Fruchtfleisch mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco und geviertelten Cherrytomaten mixen und abschmecken.

Jede Crêpe zur Hälfte mit Räucherlachs belegen und den Lachs mit Avocadocrème bestreichen. Eisbergsalat und Kresse darüber verteilen und unter leichtem Druck zusammenrollen.

Crêpes schräg aufschneiden und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch