

## *Vorspeise: Salzige Crêperöllchen für waschechte Schurken*

Für 4 Verdächtige (ca. 6 Crêpes)

**Arbeitszeit:** ca. 25 Min. **Ruhezeit:** ca. 1 Stunde **Schwierigkeit:** einfach

### **Zutaten:**

¼ l Milch

2 Eier

7 EL Mehl

1 Prise Salz

Fett zum Braten

Für den Belag:

125 g Frischkäse

1 EL Senf

1 EL Estragon gehackt

6 Scheiben gekochter Schinken (vegetarische Alternative: 12 Scheiben kräftigen Käse)

Salz, Pfeffer, Frischhaltefolie

### **Zubereitung:**

Die Eier in die Milch geben, salzen und mit dem Mixer verschlagen. Während der Mixer noch rührt nach und nach esslöffelweise das Mehl unterrühren (es dürfen keine Klumpen entstehen). Ein wenig Fett in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit einer Kelle den Teig in die Pfanne eingießen und die Pfanne dabei schwenken, sodass sich der Teig gleichmäßig auf dem Boden verteilt. Mit einem Pfannenwender den Crêpe wenden, sodass er von beiden Seiten goldbraun gebacken ist. Aus der Pfanne nehmen und mit dem restlichen Teig und dem Fett weiter so verfahren. Crêpes abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Frischkäse, Senf und den Estragon mit einer Gabel zu einer Masse vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crêpes anschließend mit der Masse bestreichen und mit dem Schinken (bzw. Käse) belegen. Am besten zerteilt man die Scheiben, sodass man den Belag gleichmäßig verteilen kann. Anschließend die Crêpes aufrollen und fest in Frischhaltefolie einwickeln. Die Enden der Folie etwas verdrehen.

Die Rollen für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann die Folie entfernen und den Crêpe auf Scheiben schneiden. Die Endscheiben können eventuell nicht verwendet werden.