

## Crepesröllchen mit Räucherfisch

Für die Crepes 1 Ei, 4 EL Milch und 1 gehäuften EL Mehl gut vermischen und daraus 2-3 Crepes backen. 125 g verschiedene Räucherfische klein schneiden und mit 75 g Frischkäse, Salz, Pfeffer, 1 EL Zitronensaft, 1 gehäuften EL Sahnemeerrettich nicht ganz fein mixen. 2 EL fein geschnittenen Schnittlauch unterheben. Diese Masse auf die Crepes streichen, eng aufrollen und in ca. 3 cm schräge Streifen schneiden.