



Pikante Pfannkuchen-Torte mit Rauchlachs-Frischkäsefüllung

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Meine pikante Pfannkuchen-Torte ist ein wahres Prachtstück! Herzhaft-pikant, als Vorspeise, Fingerfood oder Snack zum Glas Wein!

Zutaten

- Für den Pfannkuchenteig:
- 220 g Mehl, gesiebt
- 200 ml Milch
- 3 -4 ganze Eier
- 2 - 3 El Mineralwasser
- 2 - 3 El Pflanzenöl
- Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss
- Für die Füllung:
- 250 g Räucherlachs in Scheiben, dann in 2 cm großen Blättern geschnitten
- 750 g Doppelrahm - Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 2 - 3 El Milch
- 1/2 Bund frischer Dill, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ½ grüner Salatgurke, geschält, entkernt in dünne Streifen, trocken ausgedrückt
- ½ rote Peperoni, entkernt, fein gewürfelt
- 1 - 2 EL Zitronensaft, etwas Abrieb
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Frischkäse, Zitronensaft und Dill verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika abschmecken. Den Knoblauch, Peperoni Würfelchen, die Gurkenstreifen und die Lachsblätter unterheben, nachschmecken.

Schritt2

Der Pfannkuchenteig:

Schritt3

Das Mehl mit den Eiern, einer Prise Salz und der Milch „klümpchenfrei“ verrühren, das Mineralwasser dazu geben.

Schritt4

Mit wenig Öl in einer Stielpfanne nacheinander 5 Pfannkuchen goldgelb heraus backen, auslegen.

Schritt5

Mittels einer Palette den ersten Pfannkuchen mit der Füllung bestreichen, mit einem weiteren bedecken.

Schritt6

So fort fahren, bis alle verbraucht sind und mit einer Käse - Lachschicht enden.

Schritt7

Den Tortenrand mit Paprika bestäuben und mit einigen Dillfähnchen garnieren; auch einige Parmesanspäne schmecken dazu sehr gut.

Schritt8

Mit einem herzhaft, in Gekonntgekocht Vinaigrette angemachten Feldsalat zu Tisch geben.

Rezeptart: Fingerfood, Fischgerichte **Tags:** dill, peperoni

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pikante-pfannkuchen-torte-mit-rauchlachs-frischkaesefuellung/>