| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 20 Min. | Frühling | international |

# CRÊPE-ROLLE MIT THON AUF SALATBEET



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Allerlei feine Sachen lassen sich in Crêpes einrollen.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | Crêpe | 16 | Haselnüsse |
| 200 g | Thon, Dose | 2 EL | Weisser Balsamicoessig |
| 200 g | Crème fraîche | 4 EL | Nussöl |
| 2 EL | Kapern | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

## ZUBEREITUNG

1. Crêpe nach Grundrezept herstellen.
2. Thon mit Crème fraîche und Kapern mixen. Abschmecken.
3. Eine Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche geben. Eine erste Crêpe darauflegen und mit Thonmasse bestreichen. Dann eine zweite drauflegen und nochmals mit einer Schicht Thon bestreichen. Nun mit der Folie satt einrollen und für rund 30 Min. in den Tiefkühler geben.
4. Haselnüsse in feine Scheiben schneiden und trocken rösten.
5. Salat in feine Streifen schneiden und die Teller damit belegen. Die nun etwas fest gewordene Crêpe-Rolle in rund 3 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Teller legen.
6. Einen feinen Faden weissen Balsamicoessig und doppelt soviel Nussöl auf die Salatstreifen geben. Kühl servieren.