



Herzhafte Pancakes mit Räucherlachs

Für die Pancakes

1 Packung Nick Pancake Mix

500 ml Milch

2 Stück(e) Frühlingszwiebeln (fein geschnitten)

1 Teelöffel McCormick Pfeffer schwarz gemahlen

1 Esslöffel Dill (gehackt)

Für die Creme:

200 g Frischkäse

150 g Schmand oder Crème Fraîche

Etwas Zitrone (Abrieb)

2 Teelöffel Rinatura Zitronensaft Bio

2 Esslöffel Dill

1 Stück(e) Knoblauchzehe (klein)

Etwas Salz & Pfeffer

Topping:

200 g Räucherlachs

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Portionen

Nach Belieben Sprossen oder Kräuter (frisch)

Etwas Ibero Kapern Nonpareilles

Herzhafte Pancakes mit Räucherlachs

1.

Pancake Mix mit der Milch zu einem Teig verrühren.

Frühlingszwiebeln, Pfeffer und Dill unterheben.

In einer leicht geölten Pfanne bei mittlerer Hitze nach Packungsanleitung ausbacken.

Für die Creme alles verrühren und abschmecken.

Pancakes mit der Creme bestreichen und mit Räucherlachs, Sprossen oder Kräutern und Kapern servieren.