

Gegrillte Crêpe-Rollen mit Kartoffeln und Merguezwürstchen



Zutaten:

Für ca. 4 – 6 Rollen:

- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 80 g Mehl (Typ 405)
- 1 EL Öl
- Butterschmalz zum Ausbacken
- 400 g Kartoffeln, mehlig kochend oder vorwiegend festkochend
- 4 Merguezwürstchen oder Debreziner
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 Frühlingszwiebel oder Schnittlauch



Zubereitung

Für die Flädle zunächst 200 ml Milch, 2 Eier, 80 g Mehl, etwas Salz und 1 EL Öl in einer Schüssel miteinander verrühren. Den Teig 10 Minuten quellen lassen. Anschließend eine Pfanne mit wenig Öl bepinseln, erhitzen und nacheinander die Flädle bei mittlerer Hitze dünn ausbacken. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Kartoffeln in Wasser weich kochen und abgießen. Noch heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Durchgedrückte Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Merguezwürstchen in der Pfanne braten. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Zum Fertigstellen die Pfannkuchen ausbreiten. Die zerdrückten Kartoffeln auf die Pfannkuchen verteilen. Mit Frühlingszwiebeln bestreuen. In die Mitte ein Würstchen legen, seitlich einschlagen und den Pfannkuchen stramm aufrollen.

Vor dem Servieren auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von allen Seiten anbraten. Einmal quer durchschneiden und servieren.

Tipp: Wer kein Fleisch möchte, ersetzt die Einlage durch gekochte Gemüstreifen oder Schafskäse.