

## Schwäbisches Sushi

---

### Zutaten:

50 g	Mehl
150 ml	Milch
2	Eier
1 EL	Öl
2 EL	Schnittlauchröllchen
Salz	
250 g	Kräuterfrischkäse
30 g	Sahnemeerrettich
100 g	Crème fraîche
3 EL	Dill, Salz, Pfeffer
100 g	geräucherte Forelle
200 g	gebeizte Remsquell-Forelle oder Lachsforelle
Zitronenmelisse	
frischer Dill	



Aus Mehl, Milch, Eiern, Öl und Salz einen dünnflüssigen Flädlesteig herstellen. Mind. 30 Minuten quellen lassen. Inzwischen Backofen auf 200°C vorheizen. Backpapier auf ein Backblech legen. Den Teig vorsichtig in die Mitte gießen und zu einem Rechteck verstreichen. Ca. 10 Minuten backen bis sich der Rand löst. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Aus dem Kräuterfrischkäse, der geräucherten Forelle, dem Sahnemeerrettich und der Crème fraîche eine geschmeidige Crème rühren. Mit Salz, Pfeffer und frischem gehackten Dill würzen. Eventuell etwas Gelatine unterziehen. Die Hälfte der Crème auf dem Flädle verteilen.

