Mini-Weizen-Blinis mit Lachs-Avocado-Salsa

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 35min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	2 St.
Milch	300 ml
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Salz	
Bio Limetten	1 St.
Avocado	1 St.
Räucherlachs	200 g
Pfeffer, schwarz	
Sonnenblumenöl	3 EL
Dill, frisch	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, feine Reibe, Küchenkrepp

1. In einer Schüssel Eier und Milch verrühren. Mehl, Backpulver und eine Prise Salz einrühren und ca. 5 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen Limette heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Avocado halbieren, Kern entfernen und mithilfe eines Löffels Fruchtfleisch von der Schale lösen. Fruchtfleisch fein würfeln. In einer Schüssel mit Limettensaft und Schale mischen. Lachs fein würfeln. Lachs zur Avocado geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, mithilfe eines Esslöffels nach und nach 20 kleine Pfannkuchen ausbacken, evtl. etwas Öl zum Braten nachgeben. Weizen-Mini-Blinis auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Dill waschen, trocken schütteln und Spitzen abzupfen.

4. Lachs-Avocado-Salsa auf Weizen-Mini-Blinis geben und mit Dill garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	466 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	21 g