

Koriander Crêpes



Zutaten

für 10-12 Crêpes

300 g Dinkelmehl 1050
1 gestr. TL Backpulver
½ TL Salz
1 TL brauner Zucker
700 ml Sodawasser
¾ Bund frisch gehackter Koriander
Kokosöl

Für Linsenaufstrich

200 g gekochte Linsen
1 Zitrone (Saft)
1 TL gem. Kümmel
6 EL Olivenöl
2 TL Senf
Salz, Pfeffer
Piment d'espelette,
Ingwer
Curry

Zubereitung

Crêpes

Die trockenen Zutaten vermischen, dann nach und nach das Wasser dazugeben und mit dem Handmixer verrühren. Den Teig ca. 15 Minuten quellen lassen, dann den Koriander untermischen, mit Kokosöl 10-12 Crêpes von jeder Seite ca. 1-2 Minuten braten, bei 100° im Backofen heiß halten.

Linsenaufstrich

Die gekochten Linsen mit allen Zutaten gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken.
Die Crêpes mit der Linsenpaste bestreichen, aufrollen, schräg in Röllchen aufschneiden, mit Tomatenwürfeln, Korianderblättchen servieren.