

Palatschinken herzhaft gefüllt

1/2 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

500 ML	Milch
250 G	Mehl
2	Eier
1 PRISE	Salz
	Öl für die Pfanne

Verfasst von: Anna Katharina Kaswurm

Zubereitung

1. Mehl und Milch verrühren.

Vorsicht, es dürfen keine Klumpen entstehen.

2. Eier unterrühren. Zum Schluss eine Prise Salz hinzufügen.

3. Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

4. Teig kurz stehen lassen.

Sollte dieser zu dick sein, noch etwas Mineralwasser hinzugeben.

5. Öl in eine erhitzte Pfanne geben.

6. Mit einem Schöpfer Teig in die Pfanne geben, schwenken, sodass eine dünne Palatschinke entsteht.
Wenn die Seite fertig ist, wenden und auf der anderen auch goldbraun ausbacken.

7. Fertige Palatschinken im Rohr warmhalten.

Vor dem Anrichten herausnehmen und mit vorbereiteten Zutaten füllen, auf Tellern anrichten.

Info

Isst-Gut-Rezept: Nudel-Tag

Tipp: Palatschinken können neben der Hauptspeise auch als Suppeneinlage - Frittatensuppe oder süß gefüllte zum Beispiel mit Marmelade oder Eis als Dessert verwenden.

Palatschinken herzhaft gefüllt

2/2 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

1	Tomate
1 KLEINE	Salatgurke
4 EL	Joghurt
2	HANDVOLL Salat
200 G	gekochtes Rindfleisch

Verfasst von: Anna Katharina Kaswurm

Zubereitung

1. Salat waschen, Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden. Rindfleisch dünn schneiden.
2. Palatschinken zuerst mit Joghurt bestreichen.
3. Dann Salat in der Mitte der Länge nach verteilen. Gurken darauflegen. Rindfleisch auf Gurken verteilen. Tomaten darüber schichten.
4. Zum Schluss den Palatschinken einrollen, in der Mitte durchschneiden und auf Tellern verteilen. Mit kleinem Salat und Joghurt- Sauerrahmdip servieren.