

Bärlauch-Palatschinken Überbacken

Kategorien: Mehlspeise, Pfannkuchen

Zutaten für: 4 Portionen

PALATSCHINKENTEIG

| | | |
|-----|-------|---------------------|
| 375 | ml | Milch |
| 1 | | Ei |
| 120 | Gramm | Weizenmehl, glatt |
| | Etwas | Salz und Muskatnuss |
| | | Öl; zum Backen |

FÜLLE

| | | |
|-----|--------|------------------|
| 400 | Gramm | Bärlauch |
| 1 | klein. | Zwiebel |
| 2 | | Knoblauchzehen |
| 120 | Gramm | Schafkäse |
| | | Salz und Pfeffer |
| | Etwas | Oregano |
| 2 | Essl. | Öl |

SAUCE

| | | |
|-----|-------|---------------------|
| 3 | Essl. | Butter |
| 3 | Essl. | Weizenmehl, glatt |
| 1/4 | Ltr. | Milch |
| | Etwas | Salz |
| | Etwas | Muskatnuss |
| 4 | Essl. | Parmesan (gerieben) |
| 3 | Essl. | Obers |

Anleitung:

Vorbereitung:

Für den Palatschinkenteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren; vom Bärlauch die Stiele abzupfen; Bärlauch waschen und in kochendem Wasser blanchieren; danach in kaltem Wasser abschrecken; Bärlauch ausdrücken und grob hacken; Schafkäse in kleine Würfel schneiden; Knoblauch schälen und zerdrücken; Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden; aus dem Teig kleine Palatschinken backen und bereithalten.

Zubereitung:

Das Rohr auf 200 Grad (Oberhitze) vorheizen; in einer geeigneten Pfanne Öl erhitzen; Zwiebel darin glasig anschwitzen; Knoblauch begeben, kurz durchrühren und von der Kochstelle nehmen; Bärlauch und Schafkäse beifügen, mit Salz und Pfeffer und Oregano würzen; für die Sauce Butter erhitzen, Mehl einrühren, mit kalter Milch aufgießen und unter ständigem Rühren aufkochen; mit Salz und Muskatnuss würzen und wieder einige Minuten köcheln lassen; Palatschinken mit Bärlauch belegen, zweimal einschlagen und in eine feuerfeste Form legen; Sauce mit Obers und Parmesan vermengen und über die Palatschinken gießen; im vorgeheizten Rohr überbacken.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013

von Konrad Heizmann

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de

Bärlauch-Palatschinken Überbacken

(Fortsetzung)