

Gebackene Spinat-Palatschinken Gefüllt mit Mühlviertl ...

Kategorien: Teigware, Pfannkuchen, Spinat, Schafskäse, Österreich

Zutaten für: 4 Personen

PALATSCHINKENTEIG

100	Gramm	Mehl
3		Eier
125	ml	Milch
		Salz
		Öl

FÜLLE

1/2	kg	Blanchierten Blattspinat; oder
100	Gramm	Frischen Bärlauch
350	Gramm	Mühlviertler Schafkäse
2-3		Eier
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
		Mehl
		Eier
		Brösel

Anleitung:

Alle Zutaten vermengen und zu einem glatten Teig verrühren. Fett in einer flachen Pfanne erhitzen. Teig dünn einfließen lassen, abbacken, wenden, aus der Pfanne heben und auskühlen lassen. Danach die Fülle gleichmäßig darauf verteilen, Palatschinke zusammenrollen und mit zwei Zahnstochern fixieren. Wenden Sie nun die gerollte Palatschinke in Mehl, Ei und Brösel und backen Sie sie schwimmend im heißen Fett in der Pfanne.

Tipp: anstelle von glattem Mehl können Sie auch Vollkornmehl verwenden.

Je nach Geschmack können Sie der Fülle grob geriebene Apfelspalten beimengen.

: O-Titel : Gebackene Spinat-Palatschinken gefüllt mit Mühlviertler Schafkäse

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann