

Benötigte Zutaten

250 ml	Premium Alpenmilch
150 g	Weizenmehl glatt
2	Eier
50 g	Premium Teebutter
2	Zwiebeln (klein)
3	Knoblauchzehen
300 g	Blattspinat oder Mangold
1 Pkg.	Premium Almfrisch Natur oder Premium Frischkäse Natur (entspricht 150 g)
	Olivenöl
1 EL	Honig
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Balsamico
300 g	Tomaten geschält und gewürfelt
250 g	Tomatenpassata
1 TL	Oregano
50 g	Premium Original Almkönig gerieben (zum Garnieren)
1 EL	Kräuter gehackt
	Salz, Pfeffer

Palatschinken mit Spinatfüllung und Tomatensauce

Zarte Palatschinken, gefüllt mit Spinat und Frischkäse, gebettet auf fruchtiger hausgemachter Tomatensauce, goldbraun überbacken – herzhaft cremig unwiderstehlich!

Anleitung

Für die Palatschinken

1. Milch, Mehl und Eier zu einem homogenen Teig verrühren.

2. Pfanne mit etwas Butter oder Öl erhitzen.

3. Einen Schöpfer Palatschinkenteig in die Pfanne gießen und Pfanne so drehen, sodass der Teig den Boden vollständig bedeckt. Nach ca. einer Minute Palatschinke wenden und nochmals kurz ausbacken.

Für die Füllung

4. Eine Zwiebel und zwei Knoblauchzehen fein hacken und in Butter anschwitzen.

5. Blattspinat und Almfrisch bzw. Frischkäse zugeben, zudecken und bei niedriger Temperatur kurz warten bis der Spinat zusammenfällt.

6. Füllung verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomatensauce

7. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe fein hacken und in Olivenöl anschwitzen.

8. Honig zugeben und kurz karamellisieren lassen. 1 EL Tomatenmark mitrösten und mit einem Löffel Balsamico löschen.

9. Tomatenstücke und Tomatenpassata zugeben und verrühren. Mit Salz abschmecken und 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss frisch gehackte Kräuter zugeben.

Für die Palatschinken

10. Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Tomatensauce in eine Auflaufform füllen.

11. Palatschinken mit Spinat-Käse-Mischung füllen und zusammenrollen.

12. Palatschinken in die Auflaufform schichten, mit Käse bestreuen und 20 Minuten goldbraun überbacken.

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig – Der Cremige“ verwendet werden.



Ein Rezept von
topfen.nockerl