

Benötigte Zutaten

Palatschinken	
1/4 l	Premium Alpenmilch
2 Handvoll	Bärlauch (frisch, gewaschen, geschnitten)
200 g	Mehl
	Fett zum Ausbacken
Prise	Salz
Fülle	
250 g	Räucherlachs (aufgeschnitten)
1 Pkg.	Premium Frischkäse natur
250 ml	Premium Schlagobers
2 EL	Zitronensaft
ev.	Kren (frisch gehobelt)
	Gelatine

Bärlauchpalatschinken

mit Lachsfülle

Anleitung

1. Milch in ein hohes Gefäß geben, Eier hinzufügen und gut miteinander verrühren. Den feingeschnittenen Bärlauch untermischen. Eine Pfanne mit etwas Fett erhitzen, den Teig dünn eingießen und von beiden Seiten goldbraun backen.

2. Soviel Mehl hinzufügen, dass eine sämige, eher zähflüssige Masse entsteht.

3. Den feingeschnittenen Bärlauch untermischen. Eine Pfanne mit etwas Fett erhitzen, den Teig dünn eingießen und von beiden Seiten goldbraun backen.

4. Für die Fülle Schlagobers steif schlagen und mit der flüssigen Gelatine und dem Frischkäse, dem Zitronensaft und Kren abrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Den Palatschinken ausreichend mit Räucherlachs belegen und mit der Fülle bestreichen und wieder einrollen.

6. Für ungefähr eineinhalb Stunden kühl stellen. Danach in fünf Zentimeter lange Stücke schneiden und mit frischem Salat und Kräutern servieren.

IN SALZBURG

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten