

Benötigte Zutaten

Für den Teig

120 g	Brennnesseln gehackt
330 ml	Premium Alpenmilch
2	Eier (Größe L)
80 g	Mineralwasser
260 g	Mehl
1 Prise	Salz

Für die Füllung

120 g	Karotten
150 g	Paprika rot
4 Stängel	Petersilie
100 g	Feta-Käse
80 g	Premium Sauerrahm
250 g	Premium Topfen
1/4 TL	Paprikapulver
1/2 TL	Salz
	Pfeffer

Brennnessel Gemüse Palatschinken

Einmal pikant, bitte! Die grünen Palatschinken machen ordentlich etwas her – das finden auch Rosi und Werner Schuster vom Maurachgut in Bad Hofgastein und servieren die Palatschinken mit Brennnesseln und einer ordentlichen Portion Gemüse.

Anleitung

1. Für den Teig alle Zutaten vermengen und kurz quellen lassen.

2. Für die Füllung das Gemüse und die Petersilie waschen, putzen und kleinschneiden.

3. Den Feta in Stücke schneiden.

4. Sauerrahm und Topfen mit den Gewürzen glattrühren und mit Gemüse, Petersilie und Feta vermengen.

5. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den Palatschinkenteig darin nach und nach dünn ausbacken und mit der Füllung servieren.

Ein Rezept von
Bäuerinnen