



Benötigte Zutaten

Palatschinkenteig	
150 g	Mehl
2	Eier
1/4 l	Milch
1 Prise	Salz
Füllung	
400 g	Topfen 20%
300 g	Spinat
3	Knoblauchzehen
150 g	Speck klein gewürfelt
2	Eier
1 Bund	frische Kräuter nach Wahl
80 g	geriebenen würzigkräftigen Käse
1/4 l	Rahm
	Salz, Pfeffer

Topfen-Spinatfüllung im Palatschinkennest

Raffiniert einfach

Anleitung

Eier mit Milch verschlagen, Salz und Mehl zu einem dünnflüssigen Teig einrühren, etwas

stehen lassen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten goldgelb backen. Im heißen Zustand die Palatschinken über eine Form stülpen, mit einer Schnur umwickeln und im Rohr bei geringer Hitze (100 °C) antrocknen lassen. Danach auskühlen lassen, die Schnur entfernen, von der Form heben und füllen.

Füllung:

Spinat waschen und klein schneiden, Knoblauch zerdrücken, Kräuter hacken und Speckwürfeln anrösten. Eier, Spinat, Knoblauch, Kräuter und Speck mit Topfen gut vermengen, würzen. Masse in die Palatschinkennester füllen und mit Käse bestreuen. Im heißem Rohr bei 200 °C ca. 8-10 Minuten überbacken. Mit frischem Rahm servieren.



Ein Rezept der:
AMA Marketing