



## Twenger Hüttenpalatschinken

Ein zünftiges Hausrezept

### Anleitung

Die Palatschinken werden gefüllt. Für die Fülle rösten Sie einige Zwiebeln, eine Knoblauchzehe, eine handvoll würfelig geschnittenem Speck, etwas Lauch und Reste eines Schweinebratens (oder Wurstreste) an. Zum Schluss kommen noch frische Champignons dazu.

Palatschinken einrollen und ab damit in eine Auflaufform. Zum Schluss noch mit Käse bestreuen und das Ganze dann für gut 20 Minuten ins Rohr geben, bis der Käse geschmolzen ist.

### Zubereitung Dip

Dafür werden einfach Joghurt und Sauerrahm zu gleichen Teilen gemischt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluß einen guten Esslöffel frischen Kren untermischen. Bis die Palatschinken fertig sind, kann der Dip noch durchziehen.

### Benötigte Zutaten

Palatschinken

1/4 l Milch

2 Eier

Mehl nach Gefühl

Prise Salz

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten



## Fülle

1 Zwiebel (blättrig  
geschnitten)

1 Zehe Knoblauch

1 Handvoll Speck

Stück Lauch

Champignons frisch

Schweinebraten -  
Restln

Handvoll Käse würzig

2 EL Sauerrahm

Salz, Pfeffer

Premium Sauerrahm  
und

Premium Naturjogurt je  
zur Hälfte gemischt

1 EL Kren

Salz, Pfeffer