



## Benötige Zutaten

### Palatschinken

100 g Mehl

2 Eier

200 ml **Premium Alpenmilch**

1 EL **Premium Teebutter geschmolzen**

1 Prise Salz

### Gemüsefülle

Weißkraut

1 Bund Frühlingszwiebel

roter Paprika

gelber Paprika

2 Karotten

Salz, Pfeffer

etwas Öl zum Anbraten

Pfefferoni

etwas Frischkäse

## Krautpalatschinken

Eine Vitaminbombe im Herbst

### Anleitung

**Zubereitung Palatschinken** Die Eier gut aufschlagen und mit dem Mehl und der Milch glatt rühren. Salz untermischen und die geschmolzene Butter langsam untermischen. Die Palatschinken in der Pfanne herausbacken und warm stellen. **Zubereitung Gemüsefülle** Das Kraut vierteln, den Strunk entfernen und fein schneiden. Frühlingszwiebel schneiden und anbraten. Bunte Paprika halbieren und die Kerne entfernen. Der Länge nach schneiden und mit dem Kraut in die Pfanne zu den Zwiebeln geben. Karotten raspeln und mitbraten. Das Gemüse gut anbraten, salzen und pfeffern. Wenn es ein bisschen schärfer sein darf, dann können Sie noch eine frische Pfefferoni kleinschneiden und unter die Fülle mischen. Etwas Frischkäse auf den noch warmen Palatschinken, dann Gemüsefülle verteilen, einrollen und heiß servieren. Tipp: Dazu passt alternativ auch selbst gemachte Tomatensoße oder ein feiner Dipp mit frischgehacktem Dill oder Schnittlauch.

**ORF S**



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten