

# Pfannkuchen Rezepte

## Gefüllte Palatschinken

Gattung: Kürbis, Palatschinken

---

2	Eier	30 g	Flüssige Butter
1/4	Liter Vollmilch	1/2 Teel.	Meersalz
120 g	Dinkelmehl, sehr fein		Butterschmalz

### FÜLLUNG

1	Essl. Butterschmalz	100 g	Crème fraîche
350 g	Kürbis (Kuri/Butternuß)		Frischer Thymian
250 g	Sojasprossen	1	Bund Petersilie
150 g	Champignons		Kräutersalz
2	Essl. Sojasauce		

---

Für die Palatschinken Eier verquirlen. Milch, Mehl und flüssige Butter unter die Eimasse rühren. Würzen.

Füllung:

Kürbiswürfel, Sojasprossen und in Scheiben geschnittene Champignons in der Butter dünsten. Mit der Sojasauce ablöschen. Auf kleinem Feuer zugedeckt bissfest garen. Petersilie und Thymian fein hacken. Crème fraîche und Kräuter darunter fügen. Abschmecken.

Aus der Teigmasse Palatschinken backen, mit der Kürbismischung füllen, gleich servieren.

Dazu passt vorzüglich grüner Salat.