

Pfannkuchen Rezepte

Palatschinken Mit Spinat

Gattung: Nachtisch, Eierspeise, Gefüllt, Pfannkuchen

PALATSCHINKEN

600 ml Milch
350 g Dinkelmehl
5 Eier
Salz, Muskat

Sesamkörner
Gomasio; (Gewürz aus
- geröstetem Sesam und

FÜLLUNG

2,50 kg Frischer Spinat
4 Schalotten oder Zwiebeln
50 ml Olivenöl
3 Knoblauchzehen
250 g Schafskäse, in Würfel
- geschnitten

400 g Ricotta (Frischkäse)
350 ml Milch
3 Eier
Hartkäse (gerieben)
Salz, Pfeffer, Muskat
Pinienkerne

Zubereitung Palatschinken:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa 1/2 Stunde quellen lassen. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erwärmen. Den Teig dünn einlaufen lassen und beidseitig goldgelb backen. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitung Füllung:

Blattspinat von den Stielen befreien, waschen, in gesalzenem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und ausdrücken. Klein geschnittene Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl farblos anschwitzen. Alle übrigen Zutaten begeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die kalten Palatschinken ausbreiten, mit der Spinatfüllung bestreichen, zusammenrollen und in eine gefettete Auflaufform legen.

Die Milch mit den Eiern verquirlen und über die Palatschinken gießen. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen bei 200°C zirka 20 Minuten backen.

Tipp: Übergießen Sie die Palatschinken mit Tomatensauce und überbacken Sie sie mit Mozzarella.