

Gefüllte Palatschinken

Zutaten:

Für den Palatschinkenteig: 250 ml Milch, 3 Eier, Salz, 150 g Mehl, evtl. einen Schuss Mineralwasser;

Butter zum Ausbacken, 150 g geriebener Käse, 2 EL gehackte Kürbiskerne, 1 EL Butterflocken

Für die Fülle:

300 g Kürbis, 400 g Faschiertes, 1 Zwiebel, 3 EL Öl, Salz, Pfeffer, ½ TL Cardamom (gemahlen), ½ EL Paprikapulver, 4 EL Kräuter, 1/8 l Sauerrahm;

Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden und in heißem Öl hell anrösten. Kürbis grob reiben und zusammen mit dem Faschierten etwa 5 Minuten mitrösten. Mit Salz, Pfeffer, Cardamom und Paprikapulver würzen. Sauerrahm und gehackte Kräuter untermischen. Etwas überkühlen lassen.

Für die Palatschinken die Eier mit Milch, Salz, Mehl und Mineralwasser gut verrühren. Den Teig etwa 10 Minuten rasten lassen. Dünne Palatschinken backen und diese mit Fülle bestreichen. Die seitlichen Enden einschlagen und eng einrollen. In eine befettete Auflaufform legen. Mit Käse und gehackten Kürbiskernen bestreuen und mit Butterflocken belegen.

Bei 180 °C etwa 20 Minuten überbacken.

Tipp: Dazu passt Salat und eine Sauerrahm-Kräutersoße!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!