# Palatschinken herzhaft gefüllt

## 1/2 Teig

Dauer: Mittel  Kategorie: Hauptspeisen  Saison: Ganzjährig

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 ML | Milch |
| 250 G | Mehl |
| 2 | Eier |
| 1 PRISE | Salz |
| | Öl für die Pfanne |

## Zubereitung

1. Mehl und Milch verrühren.

   Vorsicht, es dürfen keine Klumpen entstehen.

2. Eier unterrühren. Zum Schluss Prise Salz hinzufüge.
3. Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Teig kurz stehen lassen.

   Sollte dieser zu dick sein, noch etwas Mineralwasser hinzugeben.

5. Öl in eine erhitze Pfanne geben.
6. Mit einem Schöpfer Teig in die Pfanne geben, schwenken,
   sodass eine dünne Palatschinke entsteht.
   Wenn die Seite fertig ist, wenden und auf der anderen auch goldbraun ausbacken.
7. Fertige Palatschinken im Rohr warmhalten.
   Vor dem Anrichten herausnehmen und mit vorbereiteten Zutaten füllen,
   auf Tellern anrichten.

SEMINAR BÄUERINNEN

# Palatschinken herzhaft gefüllt

## 2/2 Fülle

Dauer: Mittel  Kategorie: Hauptspeisen  Saison: Ganzjährig

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 | Tomate |
| 1 KLEINE | Salatgurke |
| 4 EL | Joghurt |
| 2 HANDVOLL | Salat |
| 200 G | gekochtes Rindfleisch |

## Zubereitung

1. Salat waschen, Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden.
   Rindfleisch dünn schneiden.
2. Palatschinken zuerst mit Joghurt bestreichen.
3. Dann Salat in der Mitte der Länge nach verteilen. Gurken darauflegen. Rindfleisch auf Gurken verteilen. Tomaten darüber schichten.
4. Zum Schluss den Palatschinken einrollen, in der Mitte durchschneiden und auf Tellern verteilen. Mit kleinem Salat und Joghurt- Sauerrahmdip servieren.