



Topfen-Spinatfüllung im Palatschinkennest

Raffiniert einfach

Anleitung

1. Eier mit Milch verschlagen, Salz und Mehl zu einem dünnflüssigen Teig einrühren, etwas stehen lassen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten goldgelb backen.
2. Im heißen Zustand die Palatschinken über eine Form stülpen, mit einer Schnur umwickeln und im Rohr bei geringer Hitze (100 °C) antrocknen lassen. Danach auskühlen lassen, die Schnur entfernen, von der Form heben und füllen.
3. Für die Füllung Spinat waschen und klein schneiden, Knoblauch zerdrücken, Kräuter hacken und Speckwürfeln anrösten.
4. Eier, Spinat, Knoblauch, Kräuter und Speck mit Topfen gut vermengen, würzen. Masse in die Palatschinkennester füllen und mit Käse bestreuen.
5. Im heißem Rohr bei 200 °C ca. 8-10 Minuten überbacken. Mit frischem Rahm servieren.

Benötigte Zutaten

Palatschinkenteig	
150 g	Mehl
2	Eier
1/4 l	Premium Alpenmilch
1 Prise	Salz
Füllung	
400 g	Premium Topfen
300 g	Spinat
3	Knoblauchzehen
150 g	Speck klein gewürfelt
2	Eier
1 Bund	frische Kräuter nach Wahl
80 g	geriebenen würzigkräftigen Käse
1/4 l	Premium Sauerrahm
	Salz, Pfeffer



Ein Rezept der:
AMA Marketing