



## Benötigte Zutaten

### Palatschinken

2 Eier

1 Prise Salz

250 g Weizenmehl

500 ml **Premium Alpenmilch**

100 g frischer Spinat (oder tiefgekühlter Spinat)

### Frischkäsegemüsecreme

300 g **Premium Frischkäse Kräuter**

2 EL **Premium Naturjogurt 3,6%**

2 Karotten (fein geraspelt)

1 Knoblauchzehe (fein gehackt)

2 EL Kräuter (fein gehackt)

1 Spritzer Zitronensaft

1 TL Olivenöl

Salz, Pfeffer

## Spinatpalatschinken mit Frischkäsegemüsecreme

von Martina Enthammer

### Anleitung

1. Die Eier mit dem Mixer oder Schneebesen schaumig schlagen. Milch portionsweise einrühren und danach die Prise Salz und das Mehl dazu mengen.
2. Den Spinat grob schneiden und für 2-3 Minuten in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und ausdrücken. Wer Tiefkühlspinat verwendet, sollte ihn vorher für ein paar Minuten in Wasser weich kochen und ebenso vom überschüssigen Wasser befreien.
3. Anschließend den Spinat zum Palatschinkenteig geben. Die Masse mit dem Pürierstab so lange bearbeiten, bis keine groben Spinatteile mehr zu sehen sind.
4. Die Palatschinken in etwas Öl von beiden Seiten hell anbraten. Einfach mit kleinerer Hitze arbeiten, dann nehmen sie nicht zu viel Farbe an und behalten ihre kräftig grüne Farbe.
5. Für die Frischkäsefüllung den Frischkäse mit dem Joghurt vermengen.
6. Nach und nach die geraspelten Karottenstücke, die fein gehackte Knoblauchzehe, die gehackten Kräuter, den Zitronensaft und das Olivenöl hinzu fügen. Gut durchrühren. Zuletzt noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Champignons in Scheiben schneiden und in etwas Öl andünsten.
8. Die Palatschinken mit der Frischkäsemischung bestreichen. Etwas vom Rucola und den ausgekühlten Champignons auf der Creme verteilen.
9. Die Palatschinken aufrollen und genießen.

**TIPP:** Wer möchte, kann die Palatschinken vor dem Servieren noch in kleine Stücke schneiden und am Teller anrichten. Das ist als Fingerfood, wenn man Besuch hat, perfekt.



6 Champignons

1 Handvoll Rucola



Ein Rezept von  
[food-stories.at](https://www.food-stories.at)