Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von mühlviertel.TV

Fleischpalatschinken – überbacken

Zutaten:

Für 6 Portionen:

Für den Teig:

½ l Milch, 3 Eier, 1 Prise Salz, 200 g Mehl, etwas Öl

Für die Fülle:

500 g Faschiertes (gemischt), ½ würfelig geschnittener roter Paprika, ½ Stange Lauch (in Ringe geschnitten), 1 kleine Dose Mais, 150 g klein geschnittenes Kürbisfleisch, 200 g blättrig geschnittene Champignons, 1 Dose gewürfelte Tomaten, Salz, Pfeffer, evtl. etwas Chilipulver

Für den Überguss:

1 kleingewürfelte Zwiebel, 1/8 l klare Suppe, 1/8 l Milch, ca. 1 EL Maisstärke, 100 g geriebener Käse, etwas feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung:

Aus Milch, Eier, Salz und Mehl einen Palatschinken-Teig rühren und ca. 10 Minuten quellen lassen. Palatschinken backen und überkühlen lassen.

Faschiertes und Lauch in heißem Öl anbraten. Champignons, Kürbis, Paprika und Mais dazugeben und 3 Minuten mitbraten. Tomatenwürfel dazugeben und gut abschmecken und etwas dünsten lassen.

Fülle auf die Palatschinken verteilen, einrollen und in eine befettete Auflaufform legen.

Für den Überguss die Zwiebel in Öl glasig dünsten, mit Suppe ablöschen und etwas einkochen. Maisstärke mit Milch verrühren und dazugeben. Die Soße kurz aufkochen und 2/3 des Käses darin schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Käsesoße über die Palatschinken gleichmäßig verteilen, mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) ca. 15 Minuten überbacken.

Vor dem Servieren mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.

Schärdinger

Trachten Wichtlstube