

## Kürbiskernöl- Palatschinken mit Lauchfülle



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**30 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 4 Portionen

#### Palatschinkenteig

½ l Milch  
3 Eier  
200 g Mehl  
Salz  
Pfeffer  
Weißes Pflanzenöl zum Herausbacken

#### Lauchfülle

120 g Lauch, fein geschnitten  
1 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zum  
Andünsten  
40 g Steirische Kürbiskerne, geröstet  
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A  
120 g Magertopfen  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Für den Palatschinkenteig Milch und Mehl glatt rühren, die Eier dazu geben, würzen und gut verrühren.  
Für die Fülle den Lauch in etwas Kürbiskernöl kurz dünsten und auskühlen lassen. Die restlichen Zutaten für die Fülle in eine Schüssel geben, gut vermischen und den ausgekühlten Lauch dazu geben.

Aus dem Palatschinkenteig dünne Palatschinken backen, diese mit der Fülle bestreichen und einrollen. Die Rollen in gewünschte Portionen schneiden, auf Teller anrichten und mit etwas Lauch und ein paar Tropfen Kürbiskernöl garnieren.

**Rezept von Kochen & Küche,**  
[www.kochenundkueche.com](http://www.kochenundkueche.com) / Foto: Mani Hausler