

# Überbackene Kürbiskernöl- Palatschinken



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**30 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

Wartezeit: 30 Minuten



## Zutaten für 4 Portionen

Palatschinken

½ l Milch

3 Eier

4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

200 g Mehl

½ TL Salz

16 Blatt Käse

Öl zum Braten

Sauce zum Überbacken

300 g Kürbisfleisch

100 g Obers

1/16 l Milch

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

## Zubereitung

Aus Milch, Eier, Kürbiskernöl, Salz und Mehl einen Palatschinken-Teig bereiten und kurze Zeit rasten lassen. Währenddessen Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen, Wasser zum Kochen aufstellen und das Kürbisfleisch für die Soße vorbereiten. Dafür das Kürbisfleisch klein schneiden, in Salzwasser bissfest kochen und kalt abschrecken.

In einer Bratpfanne etwas Öl erhitzen und 8 Palatschinken ausbacken. Diese mit Käse belegen, einrollen und in eine Auflaufform legen. Das gut abgetropfte Kürbisfleisch mit Obers und Milch pürieren und würzen. Fertige Soße über die Palatschinken gießen, alles für ca. 20–30 Minuten überbacken lassen.

Tipp: Dazu passt wunderbar ein frischer grüner Grazer Krauthauptelsalat mit Kürbiskernöl-Dressing.

Tipp: Die Fülle kann nach Belieben abgewandelt werden. Hervorragend passen auch Schinken und klein geschnittene Champignons als Fülle, dazu halbierte Cocktailtomaten auf die Rollen legen und mit der Kürbissoße übergießen und überbacken.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**