

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 / Foto: Mani Hausler