

Palatschinkenauflauf



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frisch gemahlener Pfeffer	
Salz	
Butter	6 Esslöffel
Weizenmehl (glatt)	6 Esslöffel
Schinken	16 Scheibe(n)
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Dose(n) / Becher
Sauerrahm / saure Sahne	1 Dose(n) / Becher
Pfannkuchen	8 Stk.
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	1 Pkg.
Suppenwürze / Suppengewürz / Brühgranulat	1 Teelöffel

Zubereitung:

Für dieses Rezept brauchst du übrig gebliebene Pfannkuchen oder frische Pfannkuchen.

(Hier geht's zum Rezept für Palatschinken (<http://www.koch-idee.at/Rezept-43-Palatschinken.html>))

Dann:

Auflaufform mit Butter bestreichen und beiseite stellen. Sauerrahm in einer Schüssel glatt rühren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Palatschinken je mit 2 großen Blättern Schinken belegen, mit etwas Sauerrahm bestreichen und aufrollen. Die Rollen in die Auflaufform schichten.

Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einstreuen und kurz rösten. Mit Schlagobers aufgießen, mit einem Löffel Suppenwürze würzen und kurz kochen lassen, umrühren, bis eine schöne Bechamelsauce entsteht. Wenn sie etwas zu dick ist, etwas Milch einrühren.

Über die Palatschinken gießen, mit Käse bestreuen und bei 180° circa 20-30 min. backen, bis der Käse schön kross ist.

Dazu kann man einen grünen Salat servieren.

Nicht ganz kalorienarm aber superlecker!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1785-Palatschinkenauflauf.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at