

Pikante Fleischpalatschinken



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	400 g
Feta-Käse / Schafskäse	150 g
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	100 g
Tomatenmark	Etwas / nach Bedarf
Zucchini	1 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Vollmilch	250 ml
Weizenmehl (glatt)	120 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Tomaten / Paradeiser	4 Stk.

Zubereitung:

Aus Milch, Mehl, Ei und einer Prise Salz Palatschinkenteig zubereiten und mit etwas Butter in einer Pfanne herausbacken.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Tomaten darin kurz überkochen und dann die Schale abziehen.

Zucchini schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne in Öl anbraten, Faschiertes sowie die geschälten Tomaten zugeben und weiterbraten. Tomatenmark zugeben und Flüssigkeit verkochen lassen. Man kann die Sauce mit eine Mehnteigerl auch binden. (2 EL Mehl mit etwas kaltem Wasser vermengen und in die kochenden Sauce mischen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano mischen.

Das Faschierte etwas überkühlen lassen und dann den Schafskäse in Würfel schneiden und einmischen.

Rohr auf 180 Grad vorheizen.

Eine Auflaufform befetten - die Palatschinken mit dem Faschierten füllen, geriebenen Käse bestreuen und etwa 25 Minuten im Backrohr überbacken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2145-Pikante-Fleischpalatschinken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at