

Überbackene Karfiol-Palatschinken

Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	250 g
Vollmilch	625 ml
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1/8 Liter
Sauerrahm / saure Sahne	300 ml
Blumenkohl / Karfiolrose	1 Stk.
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Käse	200 g
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zutaten für den Teig:

3 Eier
1/2l Milch
250g Mehl
1 Prise Salz

Zutaten für die Fülle:

1 Karfiol
3EL Sauerrahm
Kräuter nach Geschmack
Knoblauch nach Geschmack
178l Schlagobers
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
100g Käse
125ml Milch

Zutaten für den Überguss:

250ml Sauerrahm
4 Dotter
Muskatnuss und Käse zum Bestreuen.

Für die Palatschinken die Eier mit Milch, Mehl und Salz verrühren, in einer Pfanne Öl erhitzen und Palatschinken backen. Fülle:Den Karfiol klein schneiden und dünsten. Anschließend mit Ei, Sauerrahm, Schlagobers, Milch, gewürfeltem Käse, Kräutern, Knoblauch und Zitronensaft vermengen und mit Salz

und Pfeffer würzen. Die Palatschinken füllen, einrollen und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Den Sauerrahm mit den Dottern verrühren, mit Muskatnuss würzen und über die Palatschinken gießen. Mit geriebenen Käse bestreuen, im vorgeheizten Rohr bei ca. 180 Grad ca. 10 Minuten überbacken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2159-Ueberbackene-Karfiol-Palatschinken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at