

Überbackene Palatschinken



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Maiskörner	½ Pkg.
Zwiebeln	1 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	½ Pkg.
Tortillas	1 Pkg.
Champignons	125 g
Putenfleisch	200 g
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	100 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Butter	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	½ Liter

Zubereitung:

Palatschinkenteig: (siehe auch Palatschinken (<http://www.koch-idee.at/Rezept-43-Palatschinken.html>))

Eier, Milch, Mehl in einer Schüssel glatt rühren. In einer flachen Pfanne Öl erhitzen und den Teig portionsweise dünn einlaufen lassen. Beidseitig goldbraun backen. Der Teig ergibt 10-15 Palatschinken.

Fülle:

Zwiebel und Fleisch klein schneiden und in einer Pfanne anbraten. Champignons und Mais dazu geben und ebenfalls etwas braten lassen. Würzen und mit Schlagobers aufgießen.

Die Palatschinken mit der Fülle einrollen, mit geriebenem Käse bestreuen und noch kurz im Rohr bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 20 Minuten überbacken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-69-Ueberbackene-Palatschinken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at