

Palatschinken-Haluschka

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schinkenspeck / Hamburgerspeck	5 Dekagramm
Sauerrahm / saure Sahne	1 Esslöffel
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauch	1 Stk.
Getrockneter Majoran	½ Teelöffel
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel

Zubereitung:

Speck kleinwürfelig schneiden und bei geringer Hitze anrösten. Zwiebel schälen, klein hacken, dazugeben und kurz mitrösten. 2 Palatschinken (Rest) in feine Streifen schneiden, beifügen, mit Knoblauch und Majoran würzen und unter ständigem Wenden etwas 4 Minuten rösten. Hinweis: Eventuell etwas Fett beifügen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit Sauerrahm anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-925-Palatschinken-Haluschka.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at