



Überbackene Palatschinken

mit Pilzen und Mozzarella



40-50min



2 Personen

Wer glaubt, dass Palatschinken nur in der süßen Version ein echter Hit sind, sollte unsere herzhaftere Variante dringend probieren! Wir füllen die hauchdünnen Pfannkuchen mit cremigen Champignons und lassen sie in einer würzigen Tomatensauce im Rohr schön knusprig backen. Gekrönt wird das Ganze durch unwiderstehlichen, schmelzenden Käse - da können wir es kaum noch abwarten, diese Leckerbissen zu...

Was du von uns bekommst

- Weizenmehl ¹
- Mozzarella ⁷
- Champignons
- frischer Basilikum
- Eier Toni's, 2 Stück ³
- rote Zwiebel
- Alles im Grünen
- Knoblauchzehe
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Creme Fraiche ⁷
- Milch ⁷
- passierte Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 875.0kcal, Fett 47.3g, Eiweiß 33.9g, Kohlenhydrate 76.4g



1. Teig zubereiten

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. **Milch**, 100ml Wasser, 1 Messerspitze Salz, **1TL** der **Kräutermischung** und **1 Ei** gleichmäßig verquirlen. **Mehl** nach und nach hineinsieben und glatt rühren. Es sollten keine Klümpchen vorhanden sein. Das übrige **Ei** wird nicht mehr verwendet.



4. Palatschinken füllen

Pilzfülle gleichmäßig mittig auf die **Palatschinken** verteilen dann die **Palatschinken** zusammenrollen. Die Röllchen eng nebeneinander in eine mittlere Auflaufform legen. Den **Knoblauch** schälen und pressen oder fein reiben.



2. Palatschinken braten

Aus dem **Teig** ca. 6 **Palatschinken** nacheinander in der Pfanne ausbacken. jeden **Palatschinken** ca. 2Min. auf einer Seite anbraten, dann wenden und eine weitere Minute braten. Zwischendurch einige Tropfen Öl nachgießen. **Palatschinken** auf einem Teller stapeln und abkühlen lassen. Schneller geht es wenn zwei **Palatschinken** in zwei Pfannen gleichzeitig braten.



5. Palatschinken überbacken

Passierte Tomaten mit der übrigen **Kräutermischung**, **Knoblauch**, 1/2TL Salz und Pfeffer verrühren, dann **Palatschinken** damit übergießen. **Mozzarella** in dünne Scheiben schneiden, den **Hartkäse** fein reiben. Den **Käse** und **Mozzarella** gleichmäßig auf den **Palatschinken** verteilen und alles im Rohr ca. 10-15Min. goldgelb überbacken lassen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



3. Fülle zubereiten

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **Pilze** mit einer Pilzbürste oder einem feuchten Küchenpapier reinigen, dann vierteln. Große **Pilze** ggf. achteln. Eine große Pfanne mit 1EL Öl hoch erhitzen, dann **Pilze** und **Zwiebeln** darin 4-5Min. scharf anbraten. Anschließend kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit **Crème fraîche** ablöschen.



6. Servieren

Zum Schluss den **Basilikum** von den Stielen zupfen und grob schneiden, dann die **Palatschinken** mit der **Sauce** und **Käse** servieren, mit **Basilikum** bestreuen.