



Überbackene Palatschinken

mit Pilzen und Mozzarella



40-50min



4 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

- Eier Toni's, 2 Stück³
- Knoblauchzehe
- Sauerrahm⁷
- Champignons
- Milch⁷
- Mozzarella⁷
- Tomaten passiert
- frischer Basilikum
- Weizenmehl¹
- Gran Biraghi Hartkäse⁷
- rote Zwiebel
- Alles im Grünen Kräuter Mischung

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 800.0kcal, Fett 37.7g, Eiweiß 36.7g, Kohlenhydrate 76.6g



1. Teig zubereiten

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. **Milch**, 200ml Wasser, 1 Messerspitze Salz, **2TL** der **Kräutermischung** und **2 Eier** gleichmäßig verquirlen. **Mehl** nach und nach hineinsieben und glatt rühren. Es sollten keine Klümpchen vorhanden sein. Eine mittlere Pfanne mit 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen.



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. 10-12 **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**, 1TL Salz und Pfeffer verrühren, dann die **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. 10Min. goldgelb überbacken lassen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



3. Fülle zubereiten

Zwiebeln 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 ca. 4-5Min. scharf anbraten. Anschließend kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit **Sauerrahm** 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.