

Nah&Frisch

Professional

Überbackene Palatschinken mit Gemüsefülle

Hauptspeise

Gemüse

Schnelle Küche

Topfenzeste

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Aus Milch, Eiern, Mehl, Salz, Muskat und Petersilie einen Palatschinkenteig zubereiten. In etwas Butter 4 Palatschinken backen. Mischgemüse in Salzwasser oder klarer Suppe bissfest kochen, abseihen und zur Seite stellen. Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Magertopfen, Eigelb, Gewürze und Petersilie dazugeben und gut vermischen. Aus dem Eiklar einen Eischnee schlagen. Mischgemüse und Eischnee unter die QimiQ-Masse heben. Palatschinken mit 2/3 der Masse füllen, einrollen, halbieren und in eine vorbereitete ausgebutterte Auflaufform schichten. Mit der restlichen Masse bedecken und im vorgeheizten Rohr bei 160°C ca. 25 Minuten goldbraun backen.



ZUTATEN

250 ml Milch

2 Eier

150 g Weizenmehl

Salz

Muskat

1 TL Petersilie gehackt

450 g Mischgemüse

125 g QimiQ

250 g Magertopfen

3 Eigelb

Pfeffer

Salz

Muskat

1 EL Petersilie gehackt

3 Eiklar

Butter

Salzwasser oder klare Suppe