



Mein Pfaffenbäuchlein

Zubereitung

Mehl und Milch verrühren, dann Salz, Eier, 1 EL Bona Pflanzenöl einrühren, alles zu einem glatten Teig versprudeln. Nun werden in wenig Bona Pflanzenöl dünne Palatschinken hellbraun gebacken. Diese werden mit je einer Scheibe Schinken und einer Scheibe Gouda als Fülle belegt. Die Palatschinken werden jetzt von links und rechts, je ein Teil und von unten wie ein Briefkuvert zusammengeschlagen.

Mit Mehl, Eiern und Brösel panieren und in heißem Bona Pflanzenöl herausgebacken. Zu den Pfaffenbäuchlein wird grüner Salat mit Balsamico und Bona Pflanzenöl mariniert serviert.

Als Beilage serviere ich Salat.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Leopoldine Tanzberger.

Zutaten

4 Personen

$\frac{1}{4}$ l Milch

13 dkg Mehl

Salz

2 Eier

Bona Pflanzenöl

8 Scheiben Schinken

8 dünne Scheiben Gouda

Mehl

2 Eier

Brösel zum Panieren