



## Pikante Palatschinken - gebacken und gefüllt

### Zubereitung

1. Für die Palatschinken alle Zutaten mit den verquirlten Eiern verrühren. Den Teig etwas rasten lassen - die Palatschinken in einer Pfanne mit BONA Pflanzenöl backen.
2. Füllung für die gebackenen Palatschinken zubereiten: Zwiebeln und Räucherspeck fein schneiden/hacken und in einer Pfanne anschwitzen, das Faschierte zugeben und weiter kräftig anrösten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Majoran würzen.
3. Palatschinken füllen: Faschiertes auf die Palatschinken streichen, die Ränder einschlagen (2-3 cm) und die Palatschinken einrollen.
4. Palatschinken panieren: Gefüllte Palatschinken zuerst in Mehl, dann in den Eiern und anschließend in den Bröseln wälzen - und in reichlich BONA Pflanzenöl herausbacken
5. Für die pikant gefüllten Palatschinken Zwiebel klein schneiden und im BONA Knoblauch-Öl anschwitzen, Putenfleisch (und Champignons) dazugeben und anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Palatschinken mit Fülle und geriebenen Käse füllen und sofort servieren - solange der Käse noch weich ist.
7. Dazu passt am Besten Blattsalat.

**Das Rezept stammt von BONA-Familie Fan Eva Furtlehner im im Zuge des BONAFamilie-Fanpaket Gewinnspiels.**

### Zutaten

#### Palatschinken

200 ml Milch

120 g glattes Mehl

3 Eier

Salz, Muskatnuss

Bona-Öl zum Backen

#### Füllung für die gebackene Palatschinken

1 Stk. Zwiebel

40 g Räucherspeck

2 EL Bona-Öl

400 g gemischtes Faschiertes

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran

#### Panier für die gebackenen Palatschinken

100 g griffiges Mehl

2 versprudelte Eier

100 g Semmelbrösel

Bona-Öl zum Ausbacken

#### Füllung für die pikant gefüllten Palatschinken

400 g Putenschnitzel in Streifen geschnitten

evtl. eine Handvoll Champignons geschnitten

1 Stk. Zwiebel

150 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)

Salz, Pfeffer

2 EL Bona-Geschmacksöl Knoblauch