



Spinatpalatschinken

Zubereitung

Alle Zutaten gut miteinander vermengen, für einige Minuten ruhen lassen und anschließend daraus Etwas dickere Palatschinken bereiten. Beiseite stellen. Spinat in einem Topf solange dünsten, bis er in sich zusammenfällt. Lauch und Schinken grob hacken und anrösten.

Den Mozzarella würfeln und zusammen mit dem Sauerrahm unter den Spinat heben. Kräftig würzen. Jeweils einige Esslöffel davon auf den Palatschinken verteilen und gut zusammenrollen.

Dazu evt. einen Kräuterdip reichen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Anna Salmhofer.

Zutaten

1 Pkg. Blattspinat 400 gr.

1 kleines Stück Lauch

100 gr Schinken

4 EL Sauerrahm

1 Pkg. Mozzarella

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Für den Teig:

300 Gramm Mehl

200 ml Milch

3 Eier Salz und eine Prise Zucker