

Palatschinken Röllchen mit Schinken und Käse

13. April 2023

Portionen: 8

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten:

Palatschinken vom Blech:

- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- 125g Mehl
- 75g geriebener Käse
- 1 TL Backpulver
- 3 Eier
- 125ml Milch
- 75ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 0.5 TL Salz

Fülle:

100g Traditions-Beinschinken

- 200g Frischkäse
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 0,5 Bund Petersilie
- 1 TL Kren frisch gerieben
- Etwas Salz
- Etwas Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen und dieses in den Backofen schieben.
2. Das Mehl mit dem Backpulver, den Eiern, der Milch, dem Mineralwasser und dem Salz zu einem glatten Teig verrühren. Diesen gleichmäßig auf dem vorbereiteten, heißen Backblech verteilen und für 10 Minuten backen.
3. Den geriebenen Käse auf den Palatschinken verteilen und für weitere 10 Minuten backen.
4. Anschließend aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.
5. Für die Fülle die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken.
6. Den Frischkäse glatt rühren und mit den Kräutern und dem Kren vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig auf der auskühlten Palatschinke verteilen.
7. Den Schinken darauf verteilen.
8. Die Palatschinke mit der breiten Seite einrollen, In Frischhaltefolie wickeln und für einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
9. Anschließend mit einem scharfen Messer in ca. 1 – 1,5 cm dicke Stücke schneiden.

