

Pikante Palatschinken

05. April 2023

Zutaten:

3 Pkg. Traditions-Beinschinken

250g Mehl

500ml Milch

2 Eier

2 Tomaten

Etwas Geriebener Käse zum Bestreuen

Etwas Salz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für den Palatschinken-Teig Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und gut durchmischen.
3. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen.
4. Dann etwas Teig mittig in die heiße Pfanne hineingegeben. Die Pfanne dabei immer wieder schwenken, sodass der Boden gleichmäßig dünn mit Teig bedeckt ist.
5. Palatschinken auf beiden Seiten goldbraun backen.
6. Danach jede Palatschinke mit 2 Scheiben Traditions-Beinschinken und Tomatenscheiben belegen.
7. Palatschinken nach Wunsch mit Käse bestreuen und einrollen
8. Palatschinken in eine befettete Auflaufform schichten und nochmals mit reichlich Käse bestreuen.
9. 20 Minuten bei 180 Grad backen.

