

Rezept: Überbackene Spinatpalatschinken

Zutaten für zwei Palatschinken:

Teig:

60 g Mehl
2 Eier
1/16 l Milch
1/16 l Schlagobers
Salz

Füllung:

200 g Tiefkühl-Blattspinat
100 g Ricotta
2 kleine Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Eidotter
Muskat

Parmesan, Olivenöl, Butter

Zubereitung:

Milch, Schlagobers, Mehl, eine Prise Salz und Eier zu einem glatten Teig verrühren und ca. 30 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten: Eidotter mit Ricotta verrühren. Schalotten und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl andünsten. Spinat zugeben und ebenfalls kurz andünsten. Etwas abkühlen lassen und das Ricotta-Dottergemisch sowie etwas geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das Backrohr auf 180 Grad aufheizen, eine ofenfeste Form mit etwas Butter ausstreichen.

In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und aus dem Teig zwei etwas dickere Palatschinken backen.

Die Palatschinken füllen, zusammenklappen und in eine ofenfeste Form geben.

Mit Parmesan bestreuen, einige Butterflöckchen draufgeben. Im Rohr bei 180 Grad ca. 15 Minuten überbacken, bis der Käse oben leicht gebräunt ist.

Herausnehmen, in der Mitte halbieren und anrichten. Dazu passt ein Blattsalat.

