

**Andi und Alex**

**Rezept von Andreas Wojta**

## Überbackene Osterpalatschinken

**50 Minuten/leicht**



### Zutaten

3 Eier, 6 EL Mehl, 250 ml Milch, 1 Schuss Mineralwasser, 1 TL Öl, Salz, Öl zum Backen; 500 g Osterschinken (klein geschnitten), 200 g Blattspinat (blanchiert, gehackt), 2 kleine Zwiebel (klein geschnitten), 3 Knoblauchzehen (fein gehackt), 250 ml Obers, 4 Eier, 3 EL frisch geriebener Kren, 150 g geriebener Parmesan, Butter für die Form; 4 Ostereier (gekocht, fein gehackt); 1 Bund Schnittlauch (geschnitten).

### Zubereitung

Für die Palatschinken Mehl, Eier, Milch, Mineralwasser und Öl mit Hilfe eines Schneebesens zu einem glatten Teig verrühren, mit Salz abschmecken. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, Teig eingießen und dünne Palatschinken beidseitig goldgelb backen.

Für die Fülle Knoblauch und Zwiebel in Öl anrösten, Osterschinken zufügen und kurz mitrösten. Blattspinat untermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spinat-Schinkenmasse auf die Palatschinken auftragen, einrollen und in eine gebutterte Auflaufform legen. Obers mit Eiern und Kren vermischen und über die Palatschinken gießen. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 10 bis 15 Minuten goldgelb überbacken. Mit gehackten Eiern und frischem Schnittlauch servieren.