

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Palatschinken überbacken

45 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

Für die Fülle: 100 g Ricotta, 50 g Mozzarella (gerieben oder fein gehackt), 2 EL Mascarpone, 1 EL Paradeiserwürfel (geschält), 50 g Butter (zimmerwarm), Basilikum (fein geschnitten), 2 Eier, Salz, Pfeffer, evt. 1-2 EL Weißbrotbrösel.

Für die Palatschinken: 3 Eier, 6 EL Mehl, 125 ml Milch, Salz, Butterschmalz.

Für das Bechamel: 30 g Butter, 30 g Mehl, 500 ml Milch, 20 g Parmesan, Salz.

Außerdem: Parmesan und Butter zum Überbacken, Radieschen, Gartenkresse, Spinatsalat, Löwenzahn, Ampfer, Kerbel, weißer Balsamessig.

Zubereitung

Für das Bechamel die Butter in einem Kochtopf erhitzen, das Mehl einrühren aber keine Farbe nehmen lassen. Mit Milch aufgießen, unter ständigem Rühren köcheln lassen und mit Salz und Parmesan abschmecken.

Für den Palatschinkenteig alle Zutaten vermischen, sodass ein dünnflüssiger Teig entsteht. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Palatschinken darin herausbacken und zur Seite stellen.

Für die Fülle Ricotta, Mascarpone und Butter verrühren und die Dotter untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Mozzarella, Paradeiserwürfel und Basilikum dazugeben. Falls die Masse zu weich ist einige Weißbrotbrösel unterheben. In einen Dressiersack füllen und je einen Streifen auf die abgekühlten Palatschinken dressieren. Fest einrollen und die Enden abschneiden. Die zurechtgeschnittenen Palatschinken in eine Auflaufform legen und das Bechamel darüber verteilen. Im Rohr bei 220° C Oberhitze ein paar Minuten erwärmen, dann Butterflocken und grobe Parmesanspäne darüber verteilen und weitere 5 Minuten überbacken.

Für den Kräutersalat Löwenzahn, Ampfer, Spinatsalat und Kerbel waschen und mit weißem Balsamessig marinieren. Radieschen fein hobeln und mit dem Basilikum untermischen und salzen.

Vor dem Anrichten Parmesan über die Palatschinken hobeln und den Salat dekorativ darauf verteilen. Kresse darüber streuen und in der Auflaufform servieren.