

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Gebackene Spinat-Ricotta-Palatschinke, Tomatensauce

30 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

4 Palatschinken*, Bachkresse.

Für die Fülle: 250 g Ricotta, Salz, Pfeffer, 50 g geriebener Parmesan, 2 Eidotter, 200 g frischer Blattspinat. Zum Panieren: Mehl, Ei, Brösel.
Öl zum Backen.

Für die Tomatensauce: 6 vollreife Tomaten (geschält), 1 Zwiebel, 1 EL Tomatenmark, 2 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Kristallzucker, Salz, Pfeffer, kalte Butter, evt. 250 ml Tomatensaft.

Zubereitung

Den Spinat blanchieren und mit Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken, dann klein schneiden. Spinat mit Ricotta, Parmesan, Eidotter, Salz und Pfeffer verrühren, anschließend gleichmäßig auf die Palatschinken streichen. Einrollen und die Palatschinken mit Mehl, Ei und Brösel und panieren. Die panierten Palatschinken in ca. 130 °C heißem Öl langsam backen, danach auf Küchenpapier abtropfen.

Für die Sauce die geschälten Tomaten kleiner schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, grob schneiden und in heißem Olivenöl anschwitzen. Mit Kristallzucker karamellisieren, Tomatenmark hinzugeben, kurz mitrösten, dann die Tomaten begeben.

Falls die Tomaten zu wenig Flüssigkeit mitbringen, noch etwas Tomatensaft zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gut durchkochen und abschließend mit dem Stabmixer zu einer feinen Sauce pürieren. Je nach Geschmack die Sauce mit etwas kalter Butter binden.

Die Tomatensauce auf Teller streichen, die Palatschinken darauf anrichten und mit Bachkresse dekoriert servieren.

*Palatschinken: 250 ml Milch, 4 Eier, 120 g Mehl, Salz, Butterschmalz zum Backen.