

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Interspot (Beispielfoto)



Herzhafte Kräuterpalatschinken

Köchin: Jennifer Grube

250 g Weizenmehl

500 g Milch

2 Eier

5 g Kräutersalz

1 Prise Pfeffer

1 Handvoll frische Kräuter der Saison: Giersch, Brennnesselspitzen, Thymian, Quendel, Minze, Melisse, Spitzwegerich, Walderdbeerblätter, Löwenzahn, Petersilie, Schnittlauch, Maggikraut, Knoblauchkraut, Himbeerblätterspitzen, Brennnesselsamen

7 EL Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Kräuter vorbereiten:

Kräuter gründlich waschen und möglichst fein schneiden.

Teig zubereiten:

Eier verquirlen und mit Mehl, Milch, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verrühren. Die gehackten Kräuter erst zum Schluss unterheben.

Palatschinken backen:

Eine flache Pfanne mit etwa 2 EL Öl erhitzen. Einen Schöpflöffel Teig hineingeben und durch Schwenken gleichmäßig verteilen.

Wenden und fertig backen:

Sobald der Teig gestockt ist, die Palatschinke wenden und etwa 1 Minute weiterbacken, bis sie goldbraun ist. Fertige Palatschinken auf einem Teller stapeln.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Serviervorschläge:

Als Frittatensuppe: In feine Streifen schneiden und als Suppeneinlage verwenden (auch gut einfrierbar).

Herzhaft gefüllt: Mit Schinken und Käse füllen und kurz erwärmen, bis der Käse schmilzt.

Varianten: Auch mit Gemüse oder Kraut und Käse als Füllung sehr lecker.