

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Knusprige Rote Rüben – Blunzen - Palatschinke mit Parmesan

Gast: Christoph „Krauli“ Held

Zutaten:

Für die Palatschinken

- 100 g glattes Mehl
- 1 Ei
- 80 ml Milch
- 120 ml Rote-Rüben-Saft
- 1 Prise Salz
- Öl zum Ausbacken

Für die Blunzenfüllung

- 200 g Blunze
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleiner Apfel und/oder 1 kleine Birne
- 40 g Bergkäse, frisch gerieben
- 1 TL Butter
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Außerdem

- 30–40 g Parmesan, frisch gerieben
- etwas Butter zum Braten
- frisch geriebener Kren
- frische Petersilie

Zubereitung:

Palatschinkenteig

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Mehl, Ei, Milch, Rote-Rüben-Saft und Salz zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren und kurz rasten lassen. Anschließend in etwas Öl zwei dünne Palatschinken ausbacken.

Blunzenfüllung

Die Blunze häuten und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Apfel beziehungsweise Birne fein würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Apfel beziehungsweise Birne darin glasig anschwitzen. Die Blunze dazugeben und bei mittlerer Hitze kurz mitbraten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

Zum Schluss den frisch geriebenen Bergkäse unterheben und schmelzen lassen.

Palatschinken fertigstellen

Die Blunzenmasse auf den Palatschinken verteilen und diese kompakt einrollen.

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die gefüllten

Palatschinken darin rundum goldbraun braten.

Zum Schluss den frisch geriebenen Parmesan rund um die Palatschinken in die Pfanne streuen. Kurz schmelzen und knusprig werden lassen, sodass sich eine goldbraune Parmesan-Kruste bildet. Die Palatschinken vorsichtig darin wenden beziehungsweise den Parmesan an der Unterseite anbacken lassen.

Die knusprigen Blunzen-Palatschinken schräg halbieren und mit frisch geriebenem Kren und etwas Petersilie servieren.