

Rezept

Palatschinken Italia

Ein Rezept von Palatschinken Italia, am 27.04.2024

Zutaten

150 g Mehl	1/2 TL Salz
2 TL getr. Pizzakräuter	2 Eier (Größe M)
2 EL Tomatenmark	300 ml Mineralwasser
Öl zum Anbraten	125 g Ricotta
1 EL Pesto	150 g TK-Brokkoliröschen
200 g TK-Blattspinat-Minis	Salz
Pfeffer	125 g saure Sahne
125 ml Milch	geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Salz, Pizzakräutern, Eiern, Tomatenmark und Mineralwasser einen glatten Pfannkuchenteig rühren. Zum Ruhen stehen lassen. Inzwischen Ricotta mit Pesto und dem gefrorenen Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und eine kleine Kelle Teig hineingeben. Durch Schwenken verteilen und bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. backen, dann wenden, noch 2-3 Min. backen und aus der Pfanne nehmen. Den restlichen Teig genauso in dünne Crêpes backen.
3. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Auf jedem Pfannkuchen etwas Spinat-Brokkoli-Ricotta-Mix verteilen und aufrollen. Röllchen in einer großen, flachen Auflaufform dicht nebeneinander legen. Saure Sahne und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und darüber gießen. Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. überbacken.