

## Gefüllte Palatschinken mit Blattspinat und Ziegenkäse



Frischer Blattspinat hat hierzulande von Mitte März bis Ende Oktober Saison. Beim Einkauf sollte man auf Frische und Qualität des Gemüses achten. In einem feuchten Tuch eingewickelt lässt sich frischer Spinat etwa 2 Tage im Kühlschrank lagern.

### Zutaten für 2 Personen

*Für die Palatschinken (ergibt 6 Stück):*



100 g Mehl (Typ 1050)

200 ml Milch

1 Prise Salz

1 Prise Zucker  
30 g Butter  
1 Prise Muskatnuss  
2 Eier  
Etwas Öl zum ausbacken

## *Die Füllung*

500 g frischer, geputzter Blattspinat  
80 g Ziegenkäserolle  
30 g grüne Oliven  
40 g getrocknete Tomaten  
40 g Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
10 g Olivenöl  
1 frische Tomate

## **Tipps:**

- Sie können für dieses Rezept auch Dinkelmehl Typ 1050 verwenden. Hierfür sollten Sie jedoch 3 Eier anstelle von 2 nehmen, da Dinkelmehl weniger Bindungskraft besitzt als Weizenmehl.
- Übrig gebliebene bzw. nicht gelungene Palatschinken können nach dem Abkühlen in feine Streifen geschnitten und eingefroren werden. Sie dienen als schmackhafte Einlage für Suppen oder Brühen.

## **Zubereitung** (Zubereitungszeit: 40 Minuten)

### *Für die Palatschinken:*

Das Mehl in eine Schüssel sieben und jeweils eine Prise Salz, Zucker und Muskatnuss hinzufügen.

Eine Mulde in das Mehl drücken und die Milch hineingießen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Die Eier hinzufügen



Die Butter in einer kleinen Kasserolle zerlassen und unter den Teig mischen. Anschließend den Teig mindesten 20 Minuten ruhen lassen.

Zum Ausbacken der Palatschinken am besten eine Teflonpfanne (Durchmesser etwa 20 cm) verwenden, die mit einem Küchenpapier leicht eingefettet wurde.

Den Teig portionsweise in der vorgeheizten Pfanne relativ dünn verteilen und etwa 2 bis 3 Minuten auf einer Seite backen. Anschließend den Teig wenden und erneut für 1,5 Minuten goldgelb werden lassen.

Die fertigen Palatschinken auf einem Teller beiseite stellen oder im Ofen bei 50 Grad warmhalten.

*Für die Füllung:*



Den Blattspinat in einer große Pfanne andünsten und beiseite stellen.

Das Olivenöl in eine vorgewärmte Sauteuse (oder eine Bratpfanne mit einem hohen Rand) geben und die gewürfelten Zwiebeln darin nicht zu heiß anschwitzen.



Den Blattspinat zugeben und zusammen mit dem kleingeschnittenen Knoblauch für 2 bis 3 Minuten unter ständigem Rühren andünsten.

Nach und nach die getrockneten Tomaten, die Olivenscheiben, die frische, in Würfel geschnittene Tomate und zum Schluss den Käse unterrühren und alles zusammen noch einmal kurz erwärmen.



Die Füllung auf die Palatschinken geben und die Palatschinken je nach Geschmack zusammenrollen oder -falten.

Je nach Bedarf im vorgewärmten Ofen bei 110 Grad warmhalten oder direkt auf einem Teller anrichten.

Guten Appetit!

---