Palatschinken mit Räucherlachs und Blattspinat

Dieses Rezept für Palatschinken mit Räucherlachs und Blattspinat ist schnell zubereitet und begeistert selbst Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

200 g	Mehl glatt
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Eidotter
250 ml	Milch
125 ml	Schlagobers
1 Prise	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer
	Butter
	Olivenöl

für die Fülle

200 g	Blattspinat
200 g	Räucherlachs
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
3 EL	Créme frâiche
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Für die **Palatschinken mit Räucherlachs und Blattspinat** die Milch mit Schlagobers, Eiern

und Eidottern verrühren. Das Mehl einrühren, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Zu einem glatten Teig rühren und kurz ziehen lassen. Falls nötig, noch etwas Milch oder Mehl hinzufügen, damit die Konsistenz nicht zu dickflüssig ist.

2. Butter in einer Pfanne erhitzen, etwas Teig hineingeben und von beiden Seiten goldgelb backen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren und die Palatschinken mit Alufolie bedecken und warmstellen.

3. Blattspinat gründlich waschen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und den Blattspinat darin kurz blanchieren. Mit Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen, dann fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr klein würfeln.

4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch dazugeben, dann den Spinat unterrühren und alles salzen und pfeffern. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.

5. Räucherlachs in schmale Streifen schneiden und mit der Crème fraîche verrühren. Jeden Palatschinken mit Spinat bestreichen, einige Räucherlachs Streifen darauf verteilen und die Palatschinken zusammenrollen. Auf Tellern anrichten und mit den restlichen Räucherlachs Streifen garnieren.

Tipp

Die Räucherlachs Palatschinken mit Blattspinat nach Belieben mit frischer Dille abschmecken. Dazu passt frischer Rucola-Salat.