Überbackene Spargelpalatschinken

In der Spargelsaison ist dieses Rezept ein echter Geheimtipp: Überbackene Spargelpalatschinken sind einfach und schnell zuzubereiten und sehr schmackhaft.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

	Bohnenkraut (frisch)

Für den Palatschinken

200 g	Mehl
3 Stk.	Eier
1 EL	Butterfett (oder Öl)
1 Prise	Salz
200 ml	Milch
200 ml	Mineralwasser
4 Scheiben	Schinken

Für den Spargel

1 kg	Spargel
2 l	Wasser
1 Prise	Salz
1 Prise	Zucker
1 Schuss	Zitronensaft
1 EL	Butter

Für die Käsesoße

2 EL	Butterfett
40 g	Mehl
200 ml	Brühe
200 ml	Milch
4 EL	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat
100 g	Emmentaler (oder Bergkäse)

Zubereitung

1. Für überbackene Spargelpalatschinken zuerst den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Wasser in einem großen Topf aufkochen lassen und mit Butter, Salz, Zucker und Zitronensaft würzen.

2. Spargel in das Wasser geben und erneut aufkochen lassen. Auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Spargel weich ist. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen.

3. Mehl mit Salz, Eiern, Milch und Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin portionsweise zu Palatschinken backen. Herausnehmen und warm stellen.

4. Für die Käsesoße das Butterfett in einem Topf erhitzen und das Mehl einrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Mit Brühe ablöschen und mit Milch auffüllen. Mit Salz und Muskat abschmecken und einmal aufkochen lassen.

5. Schlagobers hinzufügen. Emmentaler (oder Bergkäse) reiben und einrühren, bis er geschmolzen ist. Dann vom Herd nehmen. Spargel vorsichtig aus dem Wasser heben und gründlich abtropfen lassen.

6. Jeden Palatschinken mit einer Scheibe Schinken belegen. Spargel gleichmäßig darauf verteilen. Auf den Spargel jeweils 2 EL der Käsesoße geben und die Palatschinken einrollen.

7. Eine Auflaufform mit Öl einfetten und die Palatschinken hineinlegen. Mit der restlichen Käsesoße begießen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen mit fein geschnittenem Bohnenkraut bestreuen und servieren.

Tipp

Sehr gut schmecken überbackene Spargelpalatschinken mit einem frischen gemischten Salat.