

# Bärlauch Palatschinken

Hier ein Rezept für Bärlauch Palatschinken. Zu Bärlauch-Frittaten geschnitten sind die Palatschinken eine beliebte Suppeneinlage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| 4 Stk.  | <a href="#">Eier</a>     |
| 250 ml  | Vollmilch                |
| 120 g   | Mehl                     |
| 1 Bund  | <a href="#">Bärlauch</a> |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>     |
|         | Pflanzenöl               |

## Zubereitung

1. Die Vollmilch mit Eiern, Mehl und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und zirka 20 Minuten quellen lassen. Den Bärlauch waschen, trocken schleudern und fein zerschneiden. Zum Teig geben und unterrühren.
2. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und nach und nach dünne Bärlauch-Palatschinken backen. Die Palatschinken mit einem Kräuterdip oder mit Joghurt-Topfencreme genießen.

### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## **Tipp**

Die Bärlauch Palatschinken in feine Streifen und als Frittaten für Suppeneinlage verwenden.