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.	Eier
250 ml	Vollmilch
120 g	Mehl
1 Bund	Bärlauch
1 Prise	Salz
	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.