

# Falsche Forelle mit Schinken

Die Falsche Forelle mit Schinken oder gebackene Palatschinke wie sie auch genannt wird, ist ein einfaches und köstliches Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|            |                               |
|------------|-------------------------------|
| 6 Scheiben | Schinken                      |
| 6 Scheiben | <a href="#">Käse</a>          |
| 4 Stk.     | <a href="#">Palatschinken</a> |
| 50 g       | Mehl                          |
| 50 g       | Semmelbrösel                  |
| 2 Stk.     | <a href="#">Eier</a> (klein)  |
| 1 Prise    | <a href="#">Salz</a>          |
|            | Öl                            |

## Zubereitung

1. Für die **Falsche Forelle mit Schinken** zuerst die Palatschinken zubereiten. Das Grundrezept dafür findest du [hier](#).
2. Die fertig gebratenen Palatschinken mit Schinken und Käse belegen und einrollen.
3. Eier mit einer Prise Salz in einer flachen Schale verquirlen. Mehl und Brösel auch in Schalen

leeren. Danach die Palatschinken panieren und im heißen Öl schwimmend backen.

4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß mit genießen.

## **Tipp**

Zu der Falschen Forelle geschichte Salate und Bratkartoffeln servieren.