

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	Käse
4 Stk.	Palatschinken
50 g	Mehl
50 g	Semmelbrösel
2 Stk.	Eier (klein)
1 Prise	Salz
	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.