Kräuter-Palatschinken mit Spargel gefüllt

Tolles Rezept, das Abwechslung in die Spargelsaison bringt. Die Kräuter-Palatschinken mit Spargel gefüllt kommen auch bei den Gästen gut an!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Nach Belieben	Sauce Hollandaise
Nach Belieben	Petersilie (oder Schnittlauch zum Garnieren)

Für die Palatschinken

250 g	Mehl
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
Nach Belieben	Milch (oder Wasser)
1 Handvoll	frische Kräuter
4 EL	Pflanzenöl (zum Backen)

Für die Spargelfüllung

800 g	Spargel
6 Scheiben	Schinken (gekochten)

Zubereitung

1. Für leckere Kräuter-Palatschinken mit Spargel zuerst den Palatschinken herstellen. Hierzu Mehl und Salz vermengen, die Eier hinzuschlagen und das Milch/Wasser Gemisch zugeben. Das Ganze gut umrühren und circa 20 – 30 Minuten ruhen lassen.

2. Die frischen Kräuter nun abwaschen, gut abschütteln und in kleine Streifen oder Ringe schneiden. Nach der Ruhezeit diese dann unter den Teig mischen.

3. Den Spargel doppelt schälen. In einem mittleren Topf ausreichend Wasser aufsetzen, diesem Salz, Zucker und Zitronensaft zufügen und das Ganze aufkochen. Den Spargel nun hinzugeben un je nachdem wie dick das Gemüse ist, 15 – 18 Minuten kochen und danach warmhalten.

4. Eine mit Teflon beschichtete Pfanne mit ein wenig Öl erhitzen und die Kräuter–Palatschinken ausbacken. Hierzu eine dünne Schicht Teig in die Pfanne geben und diesen gleichmäßig verteilen. Nach circa 3 – 4 Minuten wird der Palatschinken leicht braun, dann ist es Zeit den Palatschinken zu wenden. Wenn beide Seiten die gleiche Bräune haben, diesen vom Herd nehmen und warmstellen. Um das Rezept abzurunden jetzt die dreifache Menge Sauce Hollandaise warm machen.

5. Zum Servieren in jeden Palatschinken je eine Scheibe gekochten Schinken und 3 – 4 Stangen Spargel legen. Diesen nun fest zusammenrollen und auf einen Teller legen, den man vorher mit Sauce Hollandaise befüllt hat. Zum Garnieren noch ein wenig krause Petersilie oder in Ringe geschnittenen Schnittlauch auf das Gericht legen und sofort servieren.

Tipp

Besonders gut ist der Kräuter-Palatschinken mit Spargel gefüllt, wenn man auch die Hollandaise selbst herstellt. Als Hauptgericht kann man auch ein Natur-Kotelett hinzufügen und ein paar Kartoffeln!