

Palatschinken gefüllt mit Frischkäse, Lachs und Ei

Die leckeren Palatschinken, gefüllt mit Frischkäse, Lachs und Ei, bieten eine wunderbare Abwechslung zu den üblichen süßen Rezepten für die beliebten Palatschinken..

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

Palatschinken

250 ml	Milch
125 g	Mehl
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
2 EL	Butter

Füllung

250 g	Frischkäse
100 g	Topfen
3 EL	Schlagobers
1 Spritzer	Zitronensaft

1 TL	Rettich (gerieben)
200 g	Räucherlachs
4 Stk.	(hartgekocht)
2 EL	Schnittlauch
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die mit Frischkäse, Lachs und Ei gefüllten Palatschinken zu Beginn den Teig zubereiten: Das Mehl in eine Schüssel geben, Milch und etwas Salz zufügen und mit dem Schneebesen glatrühren. Die Eier einschlagen und unterrühren. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Eier für die Füllung in den Topf geben und je nach Größe etwa 8 bis 10 Minuten lang hart kochen. Danach kalt abschrecken, schälen, etwas abkühlen lassen und halbieren.
3. Nach der Ruhezeit die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und aus dem Teig portionsweise dünne Palatschinken ausbacken. Dazu mit einer Schöpfkelle etwas Teig in die Mitte der Pfanne geben und diese sofort schwenken, damit sich alles gleichmäßig verteilt. Bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken, herausnehmen und auf einen Teller setzen und mit der nächsten Portion fortfahren. Die fertigen Palatschinken kurz abkühlen lassen.
4. Unterdessen die Creme zubereiten: Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Topfen mit Schlagobers, Frischkäse, Meerrettich und Zitronensaft in eine Schüssel geben und alle Zutaten gründlich verrühren, die Schnittlauchröllchen unterheben. Die Creme mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Die abgekühlten Palatschinken mit der Creme bestreichen und mit Räucherlachs belegen. Auf jeden Palatschinken zwei Eierhälften legen und vorsichtig aufrollen. Die fertigen Palatschinken für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen, anschließend in schräge Stücke schneiden und servieren.

Tipp

Die mit Frischkäse, Lachs und Ei gefüllten Palatschinken sind ein ideales leichtes Sommergericht und können mit einem gemischten Salat ergänzt werden.