

Palatschinken mit Eierschwammerl-Füllung

Ein Rezept aus der österreichischen Küche, das bei kleinen und großen Genießern gut ankommt: Von den Palatschinken mit Eierschwammerl-Füllung nimmt jeder gerne einen Nachschlag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

Für die Palatschinken

60 g	Mehl
120 ml	Milch
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier

Für die Füllung

400 g	Eierschwammerln
1 Stk.	Zwiebel
60 g	Schinken
1 Handvoll	Petersilie
8 Stk.	Cherrytomaten
6 EL	Schlagobers (laktosefrei)
3 EL	Weißwein (trocken)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Butterschmalz (o. Butter zum Braten)	

Zubereitung

1. Für **Palatschinken mit Eierschwammerl-Füllung** das Mehl mit Salz und Milch verrühren

und zirka 10 Minuten quellen lassen. Eier verquirlen und unter die Mehlmischung rühren.

2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin portionsweise zu Palatschinken ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zwiebel schälen und fein hacken. Cherrytomaten waschen und vierteln.
3. Schinken in Streifen schneiden. Eierschwammerl gründlich putzen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. In einer zweiten Pfanne neues Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.
4. Eierschwammerl und Schinken dazugeben und alles 5 Minuten anrösten, dabei immer wieder umrühren. Mit Schlagobers und Wein ablöschen. Tomaten und Petersilie unterrühren. Salzen und pfeffern.
5. Palatschinken auf Tellern anrichten. Die Eierschwammerl-Füllung jeweils auf die Hälfte jedes Palatschinken geben und die Palatschinken zusammenklappen. Sofort servieren.

Tipp

Zu den Palatschinken mit Eierschwammerl-Füllung schmeckt ein grüner Kopfsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark.