Palatschinken mit Faschiertem

Die Palatschinken mit Faschiertem sind eine hervorragende warme Jause, Das einfache und schnelle Rezept schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
200 ml	Milch
100 g	Mehl
2 EL	Öl
1 Prise	Salz

für die Fülle

1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
200 g	Faschiertes
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Majoran
2 EL	Ketchup
1 Prise	Thymian

Zubereitung

1. Für die **Palatschinken mit Faschiertem** die Milch, Eier, Mehl und Salz zu einem Teig verrühren. Den Teig bei Seite stellen und für etwa 15 Minuten quellen lassen.

2. Die Zwiebel schälen und fein zerschneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel glasig andünsten, das Faschierte hinzugeben und rundum anbraten.

3. Das Ketchup unterrühren, mit Thymian, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.

4. Das Öl erhitzen und aus der Teigmasse nach und nach Palatschinken backen. Die Fülle auf die Palatschinken verteilen, einrollen und mit Petersilie garnieren.

Tipp