

Überbackene Zucchini Palatschinken

Die überbackenen Zucchini Palatschinken sind ein deftiges und schmackhaftes Gericht. Ein tolles Rezept zum Nachkochen.

Verfasser: Julsn_kocht

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

400 g	Mehl
4 Stk.	<u>Eier</u>
300 ml	Milch
1 Stk.	Zucchini (klein)
250 g	Schinken
250 g	<u>Champignons</u>
1 Stk.	Zwiebel
100 g	Cocktailtomaten
250 g	geriebener Emmentaler
1 Becher	Créme frâiche
	Pfeffer, Salz

Zubereitung

- 1. Für die **überbackenen Zucchini Palatschinken** das Mehl, Milch, Eier und geriebene Zucchini zu einem Teig vermengen.
- 2. Aus dem Teig Palatschinken backen.
- 3. In der Zwischenzeit Champignon, Schinken und Zwiebel schneiden und in Öl anbraten.
- 4. Dann Créme frâiche und Cocktailtomaten unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5. Palatschinken mit der Sauce füllen und zusammenrollen.



- 6. In eine Auflaufform schlichten und mit Käse bestreuen.
- 7. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft ca. 15 Minuten überbacken.

Tipp

Die überbackenen Zucchini Palatschinken mit Salat servieren.