

# 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.   | <a href="#">Eier</a>        |
| 300 ml   | Milch                       |
| 1 Stk.   | Zucchini (klein)            |
| 250 g    | Schinken                    |
| 250 g    | <a href="#">Champignons</a> |
| 1 Stk.   | <a href="#">Zwiebel</a>     |
| 100 g    | Cocktailtomaten             |
| 250 g    | geriebener Emmentaler       |
| 1 Becher | Crème fraîche               |
|          | 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 Crème fraîche und Cocktailtomaten unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Palatschinken mit der Sauce füllen und zusammenrollen.

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

## **Tipp**

Die überbackenen Zucchini Palatschinken mit Salat servieren.