

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.	Eier
300 ml	Milch
1 Stk.	Zucchini (klein)
250 g	Schinken
250 g	Champignons
1 Stk.	Zwiebel
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.