Zucchini-Käse-Palatschinken

Die Zucchini-Käse-Palatschinken sind in kurzer Zeit zubereitet. Das köstliche Rezept gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

300 g	Zucchini
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
150 g	Emmentaler
200 g	Mehl
400 ml	Milch
2 Stk.	Eier
0.5 TL	Salz
1 TL	Backpulver
	Öl

Zubereitung

1. Für die **Zucchini-Käse-Palatschinken** das Mehl, Milch, Eier, Salz und Backpulver glattrühren. Die gewaschene Zucchini grob raspeln und die Frühlingszwiebeln fein zerhacken.

2. Zusammen mit dem fein geriebenen Käse zum Teig geben und unterrühren.

3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Palatschinken bei mittlerer Hitze beidseitig braten. Am besten noch heiß servieren und genießen.

Tipp

Zu den Zucchini-Käse-Palatschinken einen Kräuterdip mit Sauerrahm servieren.