

# Zucchini-Palatschinken

Dieses Rezept kommt bei Jung und Alt gut an: Die leckeren Zucchini-Palatschinken schmecken als Hauptspeise und Beilage gleichermaßen gut.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

300 g	Zucchini (geraspelt)
150 g	<a href="#">Käse</a> (geriebenen)
120 g	Mehl
150 g	Schinken (gewürfelt)
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 EL	Öl (für die Pfanne)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Petersilie

## Zubereitung

1. Für Zucchini-Palatschinken zuerst Zucchini waschen, Enden abschneiden und fein raspeln. Käse reiben und Schinken fein würfeln. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Mehl, Eier, Zucchini, Käse und Schinken zu einem Teig verrühren.
2. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig darin kleine Palatschinken backen. Wenn die Unterseite gestockt ist, wenden und auf der anderen Seite fertig backen. Herausnehmen und sofort servieren.

## Tipp

Zu den Zucchini-Palatschinken frischen grünen Salat und eine leichte Joghurtsauce servieren. Für eine vegetarische Variante den Schinken einfach durch geraspelte Karotten ersetzen.