

Gefüllte Palatschinken mit Mettwurst und Spinat



REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Teig:

2 Eier
220 ml Milch
3 EL gemischte Kräuter (z.B. Petersil, Kerbel, Estragon o.ä.)
120 g glattes Weizenmehl
Msp. Muskatnuss

Füllung:

2 Stück Reiter Mettwurst fein (à 125 g)
130 g Blattspinat
2 EL Kräuteressig
4 EL Olivenöl
150 g Feta

Dekoration:

20 Kirschtomaten mit Grün
1/2 TL Zucker
2 EL Olivenöl

Etwas Butter zum Ausbacken
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Eier, Milch und Kräuter kräftig mixen. Mehl sieben und mit einem Schneebesen in das Milchgemisch einrühren. Teig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. In einer Pfanne (ø 20 cm) etwas Butter erhitzen und nacheinander 8 Stück Palatschinken ausbacken. Fertige Palatschinken zum Überkühlen auf einen Teller geben.
3. Kirschtomaten mit Zucker, Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer marinieren und für 3 Minuten in einer heißen Pfanne braten.
4. Spinat mit Essig und Olivenöl mischen, Feta grob zerbröseln.
5. Jede Palatschinke vorsichtig mit etwa 2 EL Mettwurst bestreichen und mit etwas Spinat und Feta belegen. Palatschinken zusammenrollen, diagonal halbieren, auf Teller geben und mit einigen Kirschtomaten garnieren.

REITER Tipp:

Die gefüllten Palatschinken können sie auch tagsüber schon gut vorbereiten und im Kühlschrank bis zum Verzehr lagern!