

Mediterrane Palatschinken mit Schinken/ Käse-Füllung



www.immpuls.at



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

Palatschinkenteig
2 EL Tomatenmark
200 g Büffelmozzarella
200 g REITER Spezial
50 g grüne Oliven (ohne Stein)
2 Zweige Basilikum
2 EL Olivenöl
2 EL Aceto balsamico bianco
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Stange Lauch

ZUBEREITUNG

1. Den Palatschinkenteig mit dem Tomatenmark verrühren und daraus 6-8 Palatschinken backen.
2. Mozzarella & REITER Spezial würfeln, Oliven hacken.
3. Alles mit dem fein gehackten Basilikum, Aceto balsamico und Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Lauch putzen und längs in 1 cm breite Streifen schneiden. 2 Minuten in kochendes Wasser tauchen, in Eiswasser abschrecken.
5. Mozzarella-Mischung auf den Palatschinken verteilen.
6. Jeden Palatschinken oben zusammenfassen und mit einem Lauchstreifen zusammenbinden.