

TIPOTSCH'S

LAUCH-PALATSCHINKEN

für 2 Personen



Palatschinken

Zutaten

1 Hand voll Weizenmehl

ca. 200-250 ml Milch

Schuss Mineralwasser

Prise Salz

1 Ei

1 Esslöffel Öl

Zubereitung

Mehl, Milch Mineralwasser und Salz mit Schneebesen in einer Schüssel glattrühren. Anschließend einen Schuss Mineralwasser hinzugeben und das ganze Ei unterheben und verquirlen. In einer Pfanne (am besten Teflonbeschichtet) das Öl erhitzen und die Masse in die heiße Pfanne eingießen. Die Pfanne dabei so schwenken, dass der Boden gleichmäßig dünn mit dem Teig bedeckt ist. Um die Palatschinke von beiden Seiten goldgelb zu backen, den Teig mit einem Pfannenwender umdrehen. Die fertig gebackenen Palatschinken bei ca. 60 Grad im Backofen warmhalten.

TIPOTSCH'S

LAUCH-PALATSCHINKEN

für 2 Personen



Lauchfüllung

Zutaten

- 2 Stangen Lauch
- 1/2 Zwiebel
- 5 Scheiben Speck
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und weich dünsten,
mit Salz und Pfeffer würzen.

TIPOTSCH'S

LAUCH-PALATSCHINKEN

für 2 Personen



Sauerrahm-Dip

Zutaten

- 3 Esslöffel Sauerrahm
- 1 Esslöffel Topfen
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- Prise Salz, Schuss Zitronensaft

Zubereitung

Alle Zutaten vermengen

Anrichten

Die heiße Lauchfüllung in die ausgebreiteten Palatschinken füllen und einrollen.
Mit Sauerrahmdip und gehobelten Bergkäsespänen servieren.