

Nah&Frisch

Professional

## Pikante Fleischpalatschinken

Hauptspeise

Fleischgerichte

Herbst

Österreichisch

Palatschinken



Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für den Teig Mehl, Eier, Milch und Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und einen Schöpfer Teig eingießen, dann beidseitig goldbraun backen. Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Für die Fülle, die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit Öl kurz abraten.

Das Faschierte zugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Etwas auskühlen lassen und klein geschnittenen Schnittlauch und Crème fraîche untermengen. Palatschinken mit der Fleischmasse füllen und einrollen.

Mit gemischtem Salat servieren.

Zutaten 

300 g Mehl

4 Eier

250 ml Milch

Salz

1 Zwiebel

3 EL Olivenöl

600 g Faschiertes

Salz und Pfeffer

Majoran

1 Becher Crème fraîche

1 Bund Schnittlauch