

Kräuterpalatschinken mit Schafkäse und Löwenzahn

Hauptspeise

Eier

Früchte

Käse

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für den Teig Eier, Obers und Salz mit einem Schneebesen glatt rühren. Einen kleinen Schöpfer Palatschinkenteig in eine beschichtete Pfanne (20 cm) eingießen. Durch schnelles Drehen der Pfanne Teig ganzflächig verteilen. Nach 1 Minute mit einer Palette umdrehen und auf der anderen Seite ebenfalls 1 Minute backen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Jungzwiebeln putzen und samt Grün fein schneiden. Spinat und Kräuter waschen, trockenschleudern und grob schneiden. Butter aufschäumen. Jung- zwiebeln dazugeben, anschwitzen, die Kräuter hinzufügen und mit 1 Schuss Wasser ablöschen, 1–2 Minuten an- schwitzen. Zwei Drittel vom zerbröselten Schafkäse dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Auflaufform buttern.

Je 2–3 EL Fülle in die Mitte der Palatschinken geben. Links und rechts ein- schlagen und einrollen, bis die Fülle aufgebraucht ist. Mit dem Verschluss nach unten in die gebutterte Form setzen.

Gemüsefond in die Form gießen und die Palatschinken mit restlichem zerbröseltem Räucher-Schafkäse be- streuen. 20 Minuten bei 160 °C Umluft im vorgeheizten Ofen garen.

Löwenzahn mit Apfelbalsamessig und Olivenöl marinieren.

Palatschinken auf Teller setzen. Mit mariniertem Löwen- zahn und evtl. mit dünnen Radieschenscheiben, abgezupften Löwenzahnblütenblättern und Wildkräutern garnieren.

Tipp: Dazu passt Quittennektar. Statt geräuchertem Schafkäse, Feta verwenden. Glatt gerührtes Schafjoghurt dazu reichen.

Trick 17: Für knusprige Löwenzahnblüten 1 Eiweiß cremig aufschlagen. Löwenzahnblüten durch glattes Mehl ziehen, dann durch das Eiweiß und dann in Mehl wälzen. In 160 °C heißem Fett gold- braun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Fotos: Jörg Lehmann/Brandstaetter Verlag

Die JahreszeitenKochschule, Frühling,

€ 34,90, Brandstätter Verlag,

www.brandstaetterverlag.com



ZUTATEN 

FÜR DIE EIER-
PALATSCHINKEN:

4 Eier

80 ml Obers

Salz

FÜR DIE SCHAFKÄSE-
KRÄUTER-FÜLLE:

3 Jungzwiebeln

200 g Spinat

200 g Frühlingskräuter (z.
B. Gundelrebe, Bärlauch,
Giersch, Taubnessel)

2 EL Butter plus Butter für
die Form

Salz

schwarzer Pfeffer

50 ml Gemüsefond,
ersatzweise Wasser

200 g geräucherter
Schafkäse

100 g Löwenzahn

6 EL Apfelbalsamessig

4 EL Olivenöl

evtl. Radieschen

Wildkräuter und
Löwenzahnblüten zum
Garnieren