

# Herzhafte Palatschinken mit Spinat, Schinken und zweierlei Käse

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Einfallsreiche Küche für jeden Tag, schmeckt der ganzen Familie, gesund, unkompliziert, preiswert, einfach lecker

## Zutaten

- Für den Teig:
- 200 g Mehl, gesiebt
- 4 ganze Eier
- 1/2 l Milch oder etwas mehr
- 1 El flüssige Butter und etwas zum heraus backen
- Salz
- Für die Füllung:
- 150 g gekochter Schinken, gewürfelt
- 150 g Schafskäse oder Fetakäse, zerbröckelt
- 300 g blanchierter TK Spinat, gut ausgedrückt, grob gehackt
- 1 mittelgroße Zwiebel, grob gehackt
- Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 guter EL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle,
- Muskat, etwas Cayennepfeffer
- 1/4 l Fleischbrühe
- 200 g Sahne
- 50 g geriebener Käse Gouda oder Parmesan

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Palatschinken:

## **Schritt2**

Die Eier mit der Milch verquirlen, zum Mehl geben, glatt und Klümpchen frei verrühren, die flüssige Butter unterheben, etwas ruhen lassen.

## **Schritt3**

In einer Stielpfanne bei mittlerer Hitze, möglichst dünne Pfannkuchen nach und nach herausbacken.

## **Schritt4**

Von beiden Seiten sanft bräunen und nebeneinander etwas auskühlen lassen.

## **Schritt5**

In der Zwischenzeit die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Butter glasig anschwitzen, den vorbereiteten Blattspinat dazu geben, salzen, mit Cayenne und Muskatnuss würzen.

## **Schritt6**

Kurz 1-2 min. zusammen angehen lassen und mit den Schinkenwürfeln mischen.

## **Schritt7**

Jeweils ca. 2 El Füllung als Streifen, mittig auflegen und den gebröckelten Fetakäse verteilen. Fest aufrollen und schräg halbieren.

## **Schritt8**

Mit der Schnittfläche nach oben in eine ausgebutterte Auflaufform setzen und den Backofen auf höchste Stufe vorheizen.

## **Schritt9**

Die Fleischbrühe mit der Sahne und dem geriebenen Käse verrühren, mit Salz, Cayennepfeffer, Muskat würzen.

## **Schritt10**

Gleichmäßig über den Palatschinken verteilen; für ca. 12-15 min. auf der mittleren Schiene in den Backofen geben.

## **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt12**

Rustikal in der heißen, brodelnden Auflaufform zu Tisch geben, Alles ev, noch mit einem frischen Marktsalat ergänzen.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte **Tags:** Hauptgericht, herzhaft, schmackig, schmeckt der ganzen familie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-palatschinken-mit-spinat-schinken-und-zweierlei-kaese/>