

Christine K., 4653 Eberstalzell,

Professional

Kräuterpalatschinken-Cordon-bleu

Hauptspeise

Fußball Party

Gebackenes

Hausmannskost

Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Kräuter mit etwas, Milch und Mineralwasser fein pürieren. Mit Mehl, Eiern und der restlichen Milch sowie Salz vermischen. Eine halbe Stunde ziehen lassen, dann dünne Palatschinken backen. Palatschinken mit Schinken, Käsescheiben und Kräutern belegen und einrollen. In Mehl, Ei und Brösel panieren und in etwas heißem Öl goldgelb backen. Dazu passt grüner Salat.



ZUTATEN

FÜR DIE PALATSCHINKEN:

25 dag Mehl

ca. ½ l Milch

etwas Mineralwasser

3 Eier

Salz

1 große Handvoll Kräuter
nach

Wahl (z. B. Petersilie,

Vogelmiere ...)

FÜR DIE FÜLLE:

8 große dünne Scheiben
Schinken

beliebige Käsescheiben

Kräuter

FÜR DIE PANIER:

Mehl

Ei

Brösel

Öl zum Ausbacken