

Rupp

Professional

## Spinat-Palatschinken mit Gouda-Kräutertopfen Füllung

Hauptspeise

Frühling

Gemüse

Palatschinken

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für die Spinat-Palatschinken den Spinat und die Kräuter waschen und gut trocken schütteln. Die Eier zusammen mit dem Spinat und den Kräutern in den Behälter eines Mixergerätes geben und pürieren. Alle weiteren Zutaten für die Palatschinken dazu geben und zu einer einheitlichen Masse weiter pürieren. Den Teig ca. 15 Minuten rasten lassen.

Etwas Öl in eine beschichtete Pfanne geben und ein wenig Teig eingießen. Die Palatschinke von beiden Seiten anbraten. So fortfahren und die Palatschinken hintereinander möglichst dünn fertig braten. Zum Blanchieren der Erbsen 1 l Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen und das Natron vorsichtig hinzufügen. Die Erbsen in den Kochtopf geben und ca. 1 Minute mit kochen. Die Erbsen durch ein Sieb abseihen und sofort in einer Schüssel mit eiskaltem Wasser abschrecken und anschließend nochmal durch ein Sieb abseihen.

Für den Käse-Kräutertopfen die restlichen Kräuter reinigen und hacken. Rupp Feinster Streich mit Gouda mit dem Topfen verrühren, die Kräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Radieschen waschen, abtrocknen und in mund- gerechte Stücke oder Scheiben schneiden. Zur Fertigstellung jeweils ein wenig Käse-Kräutertopfen auf den Palatschinken verteilen. Die Erbsen und die Radieschen darüberlegen und mit Kresse oder anderen Kräutern garnieren. Am besten noch lauwarm genießen.

Tipp: Die Spinat-Palatschinken lassen sich auch gut einfrieren und schmecken toll als Suppeneinlage.



### Zutaten

Für die Palatschinken:

4 Eier (Größe M)

130 g frischer Spinat

20 g Bärlauch (oder andere Kräuter) einige Blätter Basilikum

400 g Mehl

Salz und Pfeffer

1 Spritzer Zitronensaft

Für die Füllung:

1 Becher Feinster Streich mit Emmentaler oder Rupp Feinster Streich mit Gouda (175g)

150 g Topfen

einige Kräuter nach Wahl z.B. Schnittlauch, Minze, Kresse

Salz und Pfeffer

50 g Erbsen

1 Bund Radieschen

Außerdem:

Öl oder Butter zum Anbraten

1 l Wasser (zum Blanchieren der Erbsen)

1 TL Natron (zum Blanchieren der Erbsen)