Nah&Frisch



Landfrisch Molkerei | Professional

Palatschinken mit Landfrischkäse, Kräutern und Lachs

Hauptspeise | Fischgerichte | Vegetarisch

Zubereitung

Milch in eine Schüssel gießen, mit Eiern und Mehl verrühren. Mit einer kleinen Prise Salz würzen. Nochmals alles gut durchrühren. Ideal: den Teig ca. 30 Minuten quellen lassen. Einen Kaffeelöffel Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen. Ca. ein Viertel des Teiges eingießen, die Pfanne im Kreis schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Die Palatschinke bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Die Palatschinke wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun werden lassen. Für die Fülle 2 Becher Landfrischkäse Natur mit frisch gehackten Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertige Masse auf den Palatschinken verteilen und vorsichtig einrollen. Die fertigen Palatschinken auf ein Teller legen. Räucherlachs, frische Kräuter und Scheiben von Limetten dekorativ hinzulegen.

Zutaten

- 250 ml Milch
- 250 g glattes Mehl
- 2 EL Butter zum Backen
- 200 g Räucherlachs
- 1 Stk. Limette
- frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Oregano, Thymian)
- 2 Becher Landfrischkäse
- Salz, Pfeffer