Nah&Frisch

Maggi Professional

Palatschinken mit Eierschwammerlragout

Hauptspeise Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Palatschinken: Milch mit den Eiern verquirlen, Prise Salz zugeben und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren. In einer Palatschinkenpfanne Fett heiß werden lassen und so viel Teig eingießen, dass der Boden bedeckt ist bzw. die Pfanne beim Eingießen so schwenken, dass der Teig dünn verteilt wird. Bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten hellbraun backen. Die fertigen Palatschinken im Backrohr warm stellen. Eierschwammerlragout: Eierschwammerl putzen und feucht abreiben, in mundgerechte Stücke schneiden. Petersilie waschen und fein hacken. Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen und den Zwiebel darin anrösten, mit 2 EL Weißwein ablöschen. Eierschwammerln und kurz mitrösten. Mit 1/4 L Schlagobers und 1/4 L Wasser aufgießen und Maggi Gourmet Schwammerlsauce einrühren, ca. 3 Min. kochen lassen, öfters umrühren. Petersilie zugeben und kurz ziehen lassen. Palatschinken mit dem Eierschwammerlragout füllen und auf vorgewärmten Tellern servieren.
Tipp: Sie können das Ragout noch mit 1 - 2 EL Creme fraiche verfeinern und bereits in den Palatschinkenteig gehackte Petersilie einrühren.

ZUTATEN

- 140 g Mehl
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- Prise Salz
- Butter zum Ausbacken
- 500 g Eierschwammerl
- 2 Stk. kleine Zwiebel
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 EL Öl
- 2 EL Weißwein
- 2 Pkg. Maggi Gourmet Schwammerlsauce
- 250 ml Schlagobers