

Palatschinken mit Melanzanefüllung

Für 4 Personen

TEIG

- Je 50 g Mais, Kamut und Dinkel, fein gemahlen
- 300 g Wasser
- Vollweizenmehl
- 2 große Eier
- Ol zum Backen

FÜLLUNG

- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 500 g Melanzane
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Zitronensaft
- Kräutersalz
- 2 EL Weizen, fein gemahlen
- 50 g Sahne
- Wasser nach Bedarf
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten
- 80–100 g Brie, in Scheiben geschnitten

WEITERES

- 2 Tomaten, in kleine Würfel geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- Kräutersalz

Teig

- Mehl und Wasser verrühren, Salz und Eier zufügen, gut verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Füllung

- Zwiebel fein schneiden und in Öl kurz dünsten.
- Melanzane waschen, in kleine Würfel schneiden und dazugeben.
- Knoblauch pressen, Zitronensaft und Kräutersalz zufügen und bei geschlossenem Deckel weich dünsten.
- Mehl dazugeben, Sahne und eventuell Wasser zufügen und kurz dünsten lassen. Petersilie untermischen.

Fertigstellung

- Aus dem Teig vier Palatschinken backen.
- Palatschinken mit Gemüse füllen, etwas Brie darauflegen und zusammenklappen.
- Bei geschlossener Pfanne nochmals kurz backen.
- Tomatenwürfel in Olivenöl anschwitzen und salzen.
- Über die Palatschinken geben und servieren.

🕒 ca. 40 Minuten

🔗 einfach

TIEREWEISSFREI

- Statt Eier verwenden Sie zusätzlich etwa 100 g Wasser.
- Zur besseren Bindung kann man 1 Teelöffel Pfeilwurzelstärke zufügen.
- Lassen Sie den Käse in der Füllung weg.



Zucchini-Topfenbratlinge mit Safransauce

Für 12 Stück

ZUTATEN

- 180 g Zucchini
- 180 g Topfen oder Ricotta
- 2 Eier
- 100 g Brotkrumen
- Kräutersalz
- 1–2 EL Thymian, fein geschnitten
- Öl zum Braten

WEITERES

- 100 g Karotten
- 2 EL Olivenöl
- Safransauce (siehe Seite 98)

Zubereitung

- Zucchini waschen, in Stifte hobeln und mit Topfen, Eiern, Brotkrumen, Kräutersalz und Thymian gut vermischen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.
- Aus der Masse kleine Bratlinge formen und in heißem Öl auf beiden Seiten langsam goldbraun braten.
- Karotten waschen (eventuell bürsten) und mit Schale in grobe Stifte hobeln oder schneiden.
- Olivenöl erhitzen und Karotten darin kurz anbraten, mit Kräutersalz würzen.
- Karotten auf Teller verteilen, Bratlinge daraufsetzen und mit Safransauce servieren.

🕒 ca. 35 Minuten +
Quellzeit

🔗 einfach

TIPPS

- Sie können die Zucchini-Topfenbratlinge auch mit Tomatensauce oder grünem Salat servieren.
- Sollte der Topfen sehr feucht sein, verwenden Sie mehr Brotkrumen.

