



GERICHTE

Palatschinken mit Kürbis-Spinatfüllung

👤 Von Lena Dünser 📅 26. Oktober 2020



Zutaten für 4 gefüllte Palatschinken

Für die Palatschinken

- 120 g Dinkelmehl
- 1 Ei
- 1/4 l Milch (oder Hälfte Wasser)
- eine Prise Salz

Für die Füllung

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 100 g frischer Baby-Spinat
- 250 g Feta
- etwas Mandelblättchen oder Pinienkerne
- Salz, Pfeffer, Kräuter

Zubereitung

1. Für die Palatschinken die Zutaten mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig mischen und in etwas Fett ausbacken.
2. Den Kürbis waschen und in relativ kleine Würfel schneiden. Mit etwas Kokosfett in einer Pfanne anbraten und immer wieder mit Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen, bis der Kürbis weich ist.
3. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
4. Den Spinat waschen und zum Kürbis geben. Unterrühren, bis er zusammengefallen ist.
5. Den Feta in kleine Würfel schneiden und zum Gemüse dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und getrockneten oder frischen Kräutern würzen.
6. Die Füllung auf die Pfannkuchen verteilen, vorsichtig einrollen und in eine Auflaufform geben. Wer möchte, kann jetzt noch Käse oder Parmesan darüber streuen, um die Pfannkuchen richtig zu überbacken. Meiner Meinung nach reicht es, sie nur in den Ofen zu geben, da sie auch so knusprig werden.
7. Die gefüllten Palatschinken aus dem Ofen nehmen, auseinanderschneiden und servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!
www.lena-kocht.at/palatschinken-mit-kuerbis-spinatfuellung