

GEROLLTE BROTPALATSCHINKEN MIT FÜLLUNG

Zutaten

Für Palatschinken

5 EL Mehl (glatt)

2 Eier

80 g altbackenes Brot

Ca. 250 ml Milch

Salz

Für Füllung:

1 Becher Doppelrahmfrischkäse (Philadelphia)

1 Glas Oberskren

1 Dose Thunfisch

50 g Putenschinken

Ruccola

Zubereitung

Palatschinken:

Altbackenes Brot in Wasser weichen und ausdrücken. Milch und Eier zugeben, mit dem „Zauberstab“ durchmischen. Soviel Mehl begeben, dass ein nicht zu dickflüssiger Teig entsteht. Palatschinken in Pfanne ausbacken.

Füßllung

Palatschinke mit Rahmfrischkäse und dann mit Oberskren bestreichen. Mit etwas Ruccola auslegen und mit zerteilten Thunfisch oder geräucherten Lachsscheiben belegen. Straff einrollen, kühl stellen und anschließend schräg zwei Finger dick aufschneiden.