

GEROLLTE PIZZAPALATSCHINKEN MIT GEMÜSEFÜLLE

Zutaten (für 5 Stück)

150 ml Milch
1 altbackene Semmel/Brot
2 EL glattes Mehl
1 Ei
Prise Salz, 1 EL Öl
Öl zum ausbacken

Zubereitung

Die Milch mit der eingeweichten Semmel aufmixen, Eier, Mehl, prise Salz und Öl zugeben und mit Schneebesen glatt-rühren.

Zutaten Füllung

Ca. 250 g Gemüse (Zucchini, Paprika, Champignon, Mais, Zwiebel, Karotten (Gemüsereste verwenden)
Butter, Salz, Petersilie, Oregano, Knoblauch
Geriebener Käse
Belag Barbecuesauce: 5 gehäufte EL Ketchup scharf
1 KL Tomatenmark, ½ Paprika, etwas Zwiebel
2 Zehen Knoblauch. Alles gut durchmischen.

Zubereitung Füllung

Gemüse kleinwürfelig schneiden bzw. grob raspeln. Butter in Pfanne heiß werden lassen. Gemüse zugeben. Bei mittlerer Hitze unter häufigem rühren kernig weich dünsten. Das gedünstete Gemüse würzen. Palatschinken mit Sc. Barbecue bestreichen. Gemüsemasse darüber verteilen, mit geriebenen Käse bestreuen, einrollen, mit etwas Barbecuesauce bestreichen, wieder mit etwas Käse bestreuen, auf Backblech auslegen. Bei 180° ca. 15 Minuten backen.