

# Käse-Palatschinken

## Für 4 Personen

250 g Mehl	Salz	5 Eier
600 ml Milch	1 TL flüssige Butter	Butterschmalz
1 Stange Lauch	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel
2 EL Butter	200 g Raclettekäse	50 ml Sahne
Pfeffer, Muskat	50 g Parmesan	

Mehl, eine Prise Salz und 3 Eier miteinander vermischen, dann 300 ml Milch zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt flüssige Butter untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Lauch waschen, in feine Würfel schneiden, in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldgelb anschwitzen. Pfanne vom Herd ziehen und die Petersilie untermischen. Den Käse in 5 mm große Würfel schneiden und mit den Zwiebeln vermischen. Die Zwiebel-Käsemischung auf die einzelnen Pfannkuchen geben und zusammenrollen. Pfannkuchenrouladen in eine gefettete Auflaufform legen. Für die Royal 2 Eier mit 300 ml Milch und Sahne gut vermischen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Parmesan fein reiben und unter die Royal mischen sowie die Lauchwürfel. Das Ganze über die gerollten Pfannkuchen gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten garen. Die Käsepalatschinken anrichten. Dazu passt sehr gut Endivien- oder Feldsalat.

Vincent Klink Donnerstag, 6. Januar 2011