

PALATSCHINKENAUFLOUF

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 8 Palatschinken
- 16 Scheiben Schwarzwälder Schinkenspeck
- 300 g Cremechampignons
- 1/2 Bund gehackte Petersilie
- etwas Butter

Béchamel:

- 60 g Mehl
- 60 g Butter
- 3/4 l Milch
- 150 g geriebener Hartkäse
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Champignons waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer großen Pfanne zergehen lassen, Champignons darin rasch goldbraun braten, gehackte Petersilie zugeben und kurz mitrösten. Pfanne vom Herd nehmen.

Für die Käsesauce Butter in einem Topf zergehen lassen. Mehl dazugeben und anschwitzen - nicht braun werden lassen. Mit Milch aufgießen, mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, geriebenen Käse unterrühren und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist. Die Hälfte der Käsesauce unter die gebratenen Champignons rühren.

Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Palatschinken mit jeweils 2 Scheiben Schwarzwälder Schinkenspeck belegen. Champignonsauce auf den Schinkenscheiben verteilen, Palatschinken einrollen, halbieren und in eine mit Butter befettete Auflaufform schichten. Die restliche Käsesauce mit 2 EL Milch verdünnen, über die Palatschinken gießen und im vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten goldbraun überbacken.