

# GEFÜLLTE PALATSCHINKEN / PFAFFENBÄUCHLEIN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 12 Palatschinken nach dem Grundrezept
- 12 Scheiben Schinken oder Speck
- 12 Scheiben Emmentaler Käse
- etwas Mehl
- 3 Eier
- Semmelbrösel / Paniermehl
- etwas Salz
- Öl zum Ausbacken
- 1 Zitrone zum Garnieren

## Zubereitung:

Die Palatschinken etwas abkühlen lassen dann mit jeweils einer Scheibe Schinken oder nach Geschmack mit Speck belegen. Auf den Schinken / Speck die Käsescheibe legen. Die Palatschinke so einrollen, dass der Käse gut verpackt ist. Die Eier aufschlagen, salzen und mit der Gabel versprudeln. Die gerollten Palatschinken erst in Mehl wenden dann in die gesalzene Eier tauchen. Nun mit Semmelbrösel bedecken und diese fest andrücken. Nun die Palatschinkenrollen in Öl goldgelb backen. Entweder in der Pfanne oder der Fritteuse (4 Minuten bei 170°). Mit einer Zitronenspalte garniert anrichten.

Tipp: Dazu passt gut Käse-Mais-Salat.