

# SPINATPALATSCHINKEN MIT SCHAFSKÄSE

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



## Zutaten für 4 Portionen:

### Palatschinken:

- 200 g (glattes) Mehl
- 400 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- etwas Öl

### Fülle:

- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g TK Blattspinat
- 2 EL Creme Fraîche
- 120 g Schafskäse

### Guss:

- 2 Eier
- 100 ml Obers / Sahne
- 2 EL frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Für den Palatschinkenteig Milch, eine Prise Salz und Mehl mit einem Schneebesen glattrühren, 5 Minuten ziehen lassen, danach die Eier zugeben und nochmals gut verquirlen. Teig in einer Pfanne in heißem Öl zu dünnen Palatschinken backen.

Tiefkühlspinat auftauen. Knoblauch und Zwiebeln schälen, fein schneiden und in etwas heißem Öl glasig rösten. Aufgetauten Blattspinat zugeben, kurz mitrösten, Topf vom Herd nehmen, Creme Fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schafskäse mit einer Gabel fein zerdrücken.  
Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spinatfülle auf den Palatschinken verteilen, verstreichen und den Schafskäse darüberbröseln. Palatschinken einrollen, in ca. 3cm lange Stücke schneiden und mit der Schnittfläche nach oben dicht an dicht in eine mit Öl bepinselte Auflaufform schichten. Für den Guss Eier und Obers versprudeln, salzen und pfeffern und über die Palatschinken gießen. Den Auflauf mit geriebenem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backrohr 20-25 Minuten überbacken bis der Käse etwas Farbe genommen hat und der Guss gestockt ist.

Spinatpalatschinken nach dem Backen 5 Minuten abdampfen lassen, danach in Stücke schneiden und mit gemischten Blattsalaten servieren.