



Palatschinken mit Gemüse  
und Waldviertler Schafkäse



*Zutaten für 6 Portionen*

**Für den Teig:**

125g Mehl

1 TL Backpulver

5 Eier (Größe M)

1/8 l Schafmilch

75ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Salz



**Für die Fülle:**

1 EL Öl

2 große Karotten

1 Pkg. Gegrillte Paprika

1 Bund Frühlingszwiebeln

150g Waldviertler Schafkäse, in Salzlake gereift

**Für die Sauce:**

1 Bund Petersilie

1 Bund Schnittlauch

2 Becher Crème fraîche

Salz, Pfeffer

Olivenöl zum verfeinern

*Zubereitung*

Backblech mit Backpapier auslegen und mit Öl beträufeln. In den Backofen schieben und vorheizen (E-Herd: 200°C/Umluft:175°C).

Karotten schälen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die gegrillten Paprika aus der Pkg. nehmen, auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden. Schafkäse in feine Würfel schneiden.

Für den Teig Mehl, Backpulver, Eier, Milch, Mineralwasser und ca. ½ TL Salz zu einem glatten Teig verrühren. Gleichmäßig auf das heiße Backblech gießen. Mit Gemüse und Schafkäse bestreuen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Inzwischen Kräuter waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl verfeinern.

Pfannkuchen samt Backpapier vom Blech ziehen. Von der langen Seite her aufrollen und in Stücke schneiden. Mit der Kräuter Cème fraîche servieren.



**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** simpel

*Mahlzeit* 😊