

## Bärlauch-Palatschinken



Sei amol a'miasig!

ZUBEREITUNG  
30 min  
● ○ ○

## Zutaten

### FÜR 8 PALATSCHINKEN

- 250 g Weizenmehl, mind. ein Drittel davon Vollkorn (das sind ca. 85 g)
- 3 Eier
- 0,5 l (fettarme) Milch
- jodiertes Salz
- 2 Handvoll Bärlauch (das sind ca. 100 g)
- 4 TL Rapsöl

## Zubereitung

- 1 Mehl, Eier, Milch und Salz mit einem Schneebesen zu einem zähflüssigen Teig verrühren und den Teig für ca. 10 min stehen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit Bärlauch waschen und sehr fein hacken. Kurz vor dem Braten die Kräuter zum Palatschinkenteig geben.
- 3 Für die erste Palatschinken Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und etwas Teig eingleißen. Nachdem die eine Seite gebacken ist, die Palatschinken wenden und auf der anderen Seite backen. Mit den folgenden Palatschinken – bis auf die Ölzugabe – gleich verfahren: Die Palatschinken gelingen (und schmecken) auch ausgezeichnet, wenn man nur bei jeder zweiten Palatschinken wieder etwas Öl in die Pfanne gibt.

## Tipp

Diese Palatschinken schmecken in Streifen geschnitten als Frittaten besonders gut. Sie können aber auch gefüllt mit Frischkäse und einem saisonalen Salat (z.B. Linsensalat) als Hauptspeise genossen werden.