



BRIXENTALER  
**KochArt**

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Serviervorschlag

[www.brixentaler-kochart.at](http://www.brixentaler-kochart.at)

## Mit Blattspinat gefüllte Palatschinken

### Zutaten:

75g Mehl  
1 Ei  
2 Dotter  
1/16 l Obers  
Salz  
1/8 l Milch  
Butter zum Backen  
200 g Blattspinat  
50 g Zwiebeln  
50 g Butter  
100 g Schinken  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Das Mehl, das Ei, die Dotter und das Obers werden zu einem glatten Teig verrührt. Den Teig etwas salzen und so viel Milch beifügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend werden in der Butter hauchdünne Palatschinken heraus gebacken und warm gestellt.

### Fülle:

Den Spinat waschen, die Stiele entfernen, den Spinat blanchieren und Kaltschwemmen. Nun die fein gehackten Zwiebeln in der zerlassenen Butter anschwitzen und dann den in Würfel geschnittenen Schinken dazugeben. Den Blattspinat fein hacken und ebenfalls dazugeben. Würzen und ca. 2 Minuten dämpfen.

Zum Schluss werden die Palatschinken mit dieser Fülle bestrichen und eingerollt.