



Lebensmittelverschwendung

Restrezept gefüllte Gemüsepalatschinken

Lies dir die Anleitung durch und finde selbst heraus, welche Zutaten du dafür brauchst:

Zutaten:

So geht's:

- Versprudle 2 Eier und rühre sie in 250 ml Milch ein. Gib 150 g Mehl und eine Prise Salz dazu und rühre um.
- Lasse den Teig 10 Minuten rasten.
- Schneide nun alle Gemüsereste aus dem Kühlschrank klein zusammen.
- Gib in eine Pfanne etwas Butter und lasse das klein geschnittene Gemüse darin anrösten.
- Würze das Gemüse mit Salz, Pfeffer und einer Knoblauchzehe.
- Den Palatschinkenteig in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl dünn herausbacken.
- Gib das Gemüse in die Palatschinken, rolle ihn zusammen und streue Käse darüber.
- Anschließend legst du sie in eine Auflaufform und lässt sie im Backrohr bei Heißluft 180 Grad Celsius nochmals 10 Minuten überbacken.

