Vegetarisch

Überbackene Kürbiskernöl-Palatschinken

Hauptspeise
Rezeptart

30 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Wartezeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Palatschinken
½ l Milch
3 Eier
4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
200 g Mehl
½ TL Salz
16 Blatt Käse
Öl zum Braten

Sauce zum Überbacken
300 g Kürbisfleisch
100 g Obers
1/16 l Milch
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Aus Milch, Eier, Kürbiskernöl, Salz und Mehl einen Palatschinken-Teig bereiten und kurze Zeit rasten lassen. Währenddessen Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen, Wasser zum Kochen aufstellen und das Kürbisfleisch für die Soße vorbereiten. Dafür das Kürbisfleisch klein schneiden, in Salzwasser bissfest kochen und kalt abschrecken.

In einer Bratpfanne etwas Öl erhitzen und 8 Palatschinken ausbacken. Diese mit Käse belegen, einrollen und in eine Auflaufform legen. Das gut abgetropfte Kürbisfleisch mit Obers und Milch pürieren und würzen. Fertige Soße über die Palatschinken gießen, alles für ca. 20–30 Minuten überbacken lassen.

Tipp: Dazu passt wunderbar ein frischer grüner Grazer Krauthäuptelsalat mit Kürbiskernöl-Dressing.

Tipp: Die Fülle kann nach Belieben abgewandelt werden. Hervorragend passen auch Schinken und klein geschnittene Champignons als Fülle, dazu halbierte Cocktailtomaten auf die Rollen legen und mit der Kürbissoße übergießen und überbacken.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch