



Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:
gut machbar

Zutaten:

1,25 l klare Fleischsuppe
150 g Mehl (glatt)
3 Stk. Eier
250 ml Milch
Salz
250 g Cremespinat
80 g Grieß
2 Stk. Knoblauchzehen
Pfeffer, gemahlen
Muskat, gerieben
125 g Magertopfen
2 EL Paradeismark
Kräutersalz

Mein persönlicher Tipp

Deftiger wäre eine Variante mit einer Leber- oder Milzfülle.:

Michaela Mauerhofer
Seminarbäuerin aus Greinbach

Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

Klare Suppe mit zweifarbiger Gemüse-Palatschinkenrolle

Zubereitung

Palatschinken

- Zutaten: 100 g Weizenmehl (Type 700), 1/4 l Milch, 1 Ei und Salz
- Palatschinkenteig aus Mehl, Milch, Ei und Salz bereiten, zehn Minuten stehen lassen und aus dem Teig dünne Palatschinken backen.

Fülle

- Zutaten Fülle1: 250 g Cremespinat, 1 Ei, 80 g Grieß, 2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- Zutaten Fülle 2: 125 g Magertopfen, 2 EL Tomatenmark, Kräutersalz, 1 Ei und 50 g Weizenmehl (Type 700)
- Für die beiden Füllen die Zutaten jeweils gut verrühren und ½ Stunde stehen lassen.

zweifarbige Gemüse-Palatschinkenrolle

- Jeweils 4 Palatschinken im Quadrat überlappt auflegen. Einen Teil mit Spinatfülle bestreichen und den oberen Teil mit Tomatenfülle. Palatschinken einrollen und in Frischhaltefolie wickeln.
- Die Enden mit Spagat zubinden und die Rouladen ca. eine Viertelstunde in schwach wallendem Wasser köcheln.
- Rouladen mit kaltem Wasser abschrecken, aus der Folie wickeln und in Scheiben schneiden, mit klarer Suppe und fein geschnittenem Schnittlauch bestreut servieren.

