



**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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

### 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 Füll 1: 250 g Cremespinat, 1 Ei, 80 g Grieß, 2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- Zutaten Füll 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 1/2 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.

