

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 zweifärbiger 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 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.

zweifärbige 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.