



## Pikante Palatschinken mit Rucola, Mohnöl und Veltlineressig

### Zutaten (für 4 Personen):

Palatschinken:

- 2 Eier
- 200 g Mehl (glatt)
- 1/8 l Milch
- Prise Salz

Füllung:

- einige Blätter Schinken (nach Wahl)
- etwas geraspelter Käse (nach Wahl)
- Rucola
- Graumohnöl
- Veltlineressig

### Zubereitung:

Eier, Mehl, Milch und Salz mit dem Mixer zu einem relativ flüssigen Palatschinken-Teig verrühren.

Tipp: Immer von fest auf flüssig, also zuerst das Mehl und dann die Milch begeben.

(Palatschinken)-Pfanne mit etwas Öl erhitzen, Teig eingießen, durch drehen der Pfanne den Teig gleichmäßig verteilen.

Mit Schinken belegen, Käse darauf streuen und weiteren flüssigen Teil aufbringen, ebenfalls wieder durch drehen der Pfanne verteilen, sodass der Belag vollständig bedeckt ist.

Mit einem Teller oder flachen Deckel abdecken und nach 1-2 Minuten die Palatschinke wenden.

Auf einem Teller anrichten, den Rucola darauf geben, mit Mohnöl beträufeln und mit Veltlineressig besprühen (am besten mit einer Spritze).

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

Ihr Althof-Team