Gemüsepalatschinken

Zutaten:

200ml Milch
Pfeffer, Salz
10g Butter
2 Eier
100g Mehl
Oregano
20g Tomatenmark
5g Rapsöl
80g Zucchini
100g Kürbis
1 Zwiebel
2 Karotten
100g Lauch
150g Tomaten
100g Gemüsemais
100g Mozzarella

Zubereitung

Mehl mit der Milch und dem Ei zu einem glatten Teig rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.Eine beschichtete Pfanne erhitzen, etwas Butter in die Pfanne geben und die Palatschinken nacheinander ausbacken. Für die Fülle das Gemüse waschen und klein schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne mit wenig Öl anrösten. Das andere Gemüse untermischen und alles für ca. 5 Minuten anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Tomatenmark die Gemüsefülle würzen. Die Palatschinken mit dem Gemüse füllen und zusammenrollen. Die gefüllten Palatschinken in eine Auflaufform legen und mit dem geschnittenen Mozzarella belegen. Im Backofen bei 200 °C überbacken und sofort servieren.

Eier