

# Gemüse-Palatschinken mit Wiener Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Palatschinken:**

2 Eier	250 ml Milch	4 EL Weizenmehl
50 g Parmesan	Öl	Salz

**Für die Gemüsefüllung:**

1 Karotte	1 kleine rote Paprika	3 Stangen Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 süß-saure Essiggurke	50 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Öl	Pfeffer, fein gemahlen

**Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke	1 Knoblauchzehe	20 ml Weißweinessig
1 EL Maiskeimöl	2 EL Zucker	Salz, Pfeffer

**Für den Palatschinken:**

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl, Milch, eine Prise Salz hinzufügen und vermengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Teig hineingeben und zwei Palatschinken ausbacken. Parmesan fein reiben und jeweils 2 EL Parmesan auf die Palatschinken geben. Palatschinken warm halten.

**Für die Gemüsefüllung:**

Karotte schälen und klein schneiden. Paprika halbieren, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Frühlingszwiebeln von den Enden befreien, schälen, putzen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Petersilie hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Karotten, Paprika, Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin scharf anbraten und ca. 8 min. garen bis das Gemüse weich gegart ist. Petersilie unterheben. Auf einen Teller zum Auskühlen geben.

Parmesan reiben. Essiggurke fein schneiden und zusammen mit 2 EL Palatschinkenteig, 2 EL Parmesan und dem angebratenen Gemüse vermengen. Masse mit Pfeffer würzen und auf die fertigen Palatschinken verteilen, einrollen, mit etwas Parmesan bestreuen und ca. 5 min. im Ofen überbacken.

**Für den Gurkensalat:**

Gurke schälen, in sehr dünne Scheiben hobeln und salzen.

Knoblauch abziehen, klein schneiden, mit dem Messer zerdrücken, zur Gurke geben und vermengen. Vor dem Servieren den Gurkensaft abgießen und die Gurken mit Zucker, Essig und Öl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Palatschinken auf Tellern anrichten, den Gurkensalat in einem extra Schälchen dazu reichen und servieren.

Arno Weiss am 26. März 2019