

Tomaten-Pilz-Palatschinken

2 Personen – 2 Palatschinken/Person

Menge	Zutaten
160 ml	Milch 3,6%
90 ml	Mineralwasser
2 Stk.	Eier
60 g	Weizenvollkornmehl
75 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
40 ml	Sonnenblumenöl
40 g	Zwiebel gehackt
40 g	Karotte grob geraspelt
40 g	Sonnenblumenöl
200 g	Bio-Austernseitling streifig geschnitten
80 g	Getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt) grob geschnitten
30 g	Mascarpone
	Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin

Zuerst aus Milch, Mineralwasser, Eier und Mehl, sowie Salz einen Palatschinkenteig herstellen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit ca. 20 cm Durchmesser mit etwas Öl 4 Palatschinken backen.

Für die Füllung Zwiebel und Karotten in etwas Öl anschwitzen, Pilze dazugeben, gut durchrösten. Tomaten untermischen, und mit Mascarpone verfeinern. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin abschmecken, und nochmals kurz erhitzen damit sich die Arome der Kräuter voll entfalten können.

Die Fülle in die Palatschinken geben und einrollen, den Rest als Dekoration über die Palatschinken verteilen.

