

## **Fleischpalatschinken**

### **Zutaten für vier Personen:**

#### **Fülle:**

600 g gemischtes Faschiertes

1 Zwiebel

2 Paradeiser

1 große Karotte

2 EL Paradeismark

Etwas Senf

2 Zehen Knoblauch

Origano, Thymian

Butterschmalz (oder Öl)

Salz, Pfeffer

Werden die Fleischpalatschinken überbacken, kommen noch 20 dag Emmentaler oder Gouda dazu.

### **Zutaten für die Palatschinken:**

2 Eier

½ Liter Milch

Mehl

Salz

### **Zubereitung:**

Eier, Milch und Salz verquirlen, soviel Mehl einrühren, bis die Masse an der Schneerute einen Faden zieht. Den Teig rasten lassen.

Inzwischen Zwiebel und Karotte fein würfelig schneiden.

Faschiertes mit den Zwiebeln anbraten, dann die restlichen Zutaten, zerdrückten Knoblauch und Gewürze dazugeben und ca. 45 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten. Bei Bedarf etwas Rotwein oder Wasser dazu gießen.

Währenddessen die Palatschinken herausbacken.

Die Masse in die Palatschinken füllen.

Einmal zusammenlegen, nochmals zusammenlegen und servieren. Oder - für die überbackene Variante - die Palatschinken mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Bei Oberhitze ca. fünf Minuten lang gratinieren.

Mit grünem Salat anrichten. Gutes Gelingen!