

# Überbackene Fleischpalatschinken

## Zutaten

für 5-6 Personen:

500g Faschiertes vom Schwein  
170g Karotten und Sellerie geraspelt  
100g Lauch  
1 Zwiebel  
1 Paprika  
2 Knoblauchzehen  
500g passierte Tomaten  
150g Raclette- oder geriebenen Käse  
Schweineschmalz  
Salz, Pfeffer, Basilikum, Pizzagewürz

## Palatschinkenteig:

½ l Milch  
3 Eier  
200 g Mehl griffig  
Salz  
Öl



## Zubereitung:

1.  
Palatschinken: Milch mit Eier, Salz und Öl gut verquirlen, unter ständigem rühren Mehl nach und nach beimengen und glatt rühren.  
In einer beschichteten Pfanne einen Schuss Öl erhitzen. Dann etwas Teig mit einem Schöpfer in die heiße Pfanne hineingeben und dabei die Pfanne schwenken so dass der Pfannenboden dünn mit Teig bedeckt ist. Wenn die Unterseite eine schöne Farbe hat, wenden und noch kurz lassen, herausgeben.
2.  
Gemüse schälen und zuputzen. Zwiebel und Paprika in kleine Würfel schneiden, Knoblauch hacken. Karotten und Sellerie raspeln und Lauch in feine Ringe schneiden.
3.  
Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch leicht anrösten.  
Faschiertes dazugeben und ebenfalls kurz anbraten (mit Hilfe eines Schneebesens das Faschierte zerkleinern so das keine groben Klumpen entstehen) anschließend die Gemüseraspeln begeben etwas dünsten lassen und zum Schluss Paprikawürfel und Lauchscheiben.  
Mit passierte Tomaten übergießen, durchrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Pizzagewürz würzen.
4.  
Drei Palatschinken überlappend auflegen, in der Mitte die Fleischmasse verteilen und die Palatschinken zusammenrollen (man benötigt ca. 9 Palatschinken) und in gleich große Stücke schneiden.  
Auflaufform be fetten und die Palatschinkenstücke dachziegelartig schichten.
5.  
Mit Raclettekäsescheiben belegen oder mit geriebenen Käse bestreuen.  
Bei 180 C° ca. 25 min backen und noch kurz übergrillen lassen, so das der Käse eine goldene Farbe hat.

