



# ÜBERBACKENE GEMÜSEPALATSCHINKEN



## QimiQ VORTEILE

- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN PALATSCHINKENTEIG

**500 ml** Milch

**4** Ei(er)

**300 g** Mehl, griffig

Salz

Muskatnuss

**2 TL** Petersilie, fein gehackt

Butter, zum Anbraten

### FÜR DIE FÜLLUNG UND DEN ÜBERGUSS

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**900 g** Mischgemüse der Saison

**500 g** Magertopfen / Quark

**6** Eigelb

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

**2 EL** Petersilie

**6** Eiweiß

Butter, für die Form

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Aus Milch, Eier, Mehl, Salz, Muskatnuss und Petersilie einen Palatschinkenteig zubereiten. In etwas Butter 4 Palatschinken herausbacken.
3. Gemüse in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und zur Seite stellen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Eigelb, Gewürze und Petersilie dazumischen.
5. Eiweiß steif schlagen und mit dem Gemüse unter die QimiQ Mischung heben.
6. Palatschinken mit 2/3 der Masse füllen, einrollen, halbieren und in die vorbereitete Auflaufform schichten. Mit der restlichen Masse bedecken und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.