



Palatschinken-Gemüsetorte

Zutaten

Palatschinken (Pfannkuchen):

- 1/4 Liter Milch
- 200 g Dinkel-Vollmehl
- 2 Eier
- eine Prise Salz
- Öl zum Herausbacken

Füllung:

- ca. 400 g Karotten
- ca. 400 g Kraut
- ca. 400 g Brokkoli
- ca. 400 g Lauch
- nach Belieben roter Paprika

Zum Bestreichen:

- etwas Sauerrahm
- 1 Packung Pizzakäse

Milch, Mehl, Eier und Salz gut verrühren, etwas aufquellen lassen und Palatschinken (Pfannkuchen) herausbacken.

Gemüsefüllung: Karotten, Kraut, Brokkoli, Lauch und roter Paprika klein schneiden und getrennt weich dünsten, danach würzen.

Eine runde Pfanne befetten, mit einer Palatschinke auslegen, Gemüse nach Belieben darauf verteilen, dann abwechselnd Palatschinke, Gemüse und mit einer Palatschinke enden. Etwas Sauerrahm mit Pizzakäse vermischen, würzen und obenauf streichen. Ca. 30 Minuten bei 200° C backen.

