

Gierschpalatschinken

ZUTATEN

Für den Teig

- 150 g Dinkelmehl
- 2 Eier
- 350 g Milch (oder Dinkelmilch)
- 1 Prise Kräutersalz (S. 19)
- Butter oder Ghee zum Braten oder für die Form

Für die Füllung

- 5 Handvoll Giersch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Pflanzenöl
- 200 g Ziegen- oder Schafskäse, in Würfel geschnitten
- 1 TL Kräutersalz 19) 1 TL Curry
- frisch gemahlener Pfeffer
- ½-1 Becher Schlagobers

ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl mit Eiern, Milch und Kräutersalz gut verquirlen und zu einem glatten Teig verrühren. 10 Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit die Gierschfüllung vorbereiten: Giersch klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, klein hacken und in Öl anbraten. Giersch, Käse und Gewürze beimengen und würzig abschmecken.

4 Palatschinken in Butter oder Ghee backen und mit der Gierschfüllung belegen. Einrollen und in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Schlagobers übergießen und im Backrohr bei 180 °C ca. 15 Minuten mit Ober-/Unterhitze überbacken.

Dazu schmeckt frischer Giersch-Karotten-Salat.



IRMI KAISER

UNKRAUT GENUSS

&

WILDPFLANZENKÜCHE

100
Rezepte
voller
Geschmack

Mit Fotos von Jacqueline Schmidsberger

KNEIPP
VERLAG WIEN

