

Kräuterpalatschinken mit Pilz-Spargel-Gemüse

(ergibt ca. 10 mittelgroße Palatschinken)



Zutaten für die Palatschinken:

4 Eier
350 g Mehl
400 g Mineralwasser (mit Kohlensäure)
½ TL Salz
1 handvoll Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

Zutaten für die Fülle:

500 g Spargel grün (die holzigen Enden weggeben und in 3 – 4 cm Stücke schneiden)
250 g Champignons braun (in dickere Scheiben schneiden)
etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer (zum Anbraten)

50 g Butter (und etwas mehr für das Backen der Palatschinken)
40 g Mehl
200 g Wasser
200 g Schlagobers
1 TL Suppengewürz
½ TL Salz, frischer Pfeffer
1 handvoll frische Petersilie, gehackt

Zubereitung:

1. Die Zutaten für die Palatschinken **30 Sek./Stufe 5** vermischen. Den Teig in eine Schüssel füllen und etwas rasten lassen. Mixtopf spülen.
2. In der Zwischenzeit den Spargel und die Champignons in einer größeren Pfanne einige Minuten bissfest anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Aus dem Teig Palatschinken zubereiten und warmhalten.
4. Für die Sauce 50 g Butter in den Mixtopf geben und **3 Min./100 Grad/Stufe 1** schmelzen.
5. 40 g Mehl zugeben und **3 Min./100 Grad/Stufe 2** anschwitzen.
6. Wasser, Schlagobers, Suppengewürz, Salz, Pfeffer und Petersilie hinzufügen und **3 Min./90 Grad/Stufe 4** aufkochen - abschmecken und zum Gemüse in die Pfanne geben. Alle Zutaten mit einem Kochlöffel gut vermischen und nochmals abschmecken.
7. Die Palatschinken mit dem Pilz-Spargel-Gemüse füllen und mit Salat servieren.