



Palatschinken-Auflauf mit Wiener Würstchen

Zutaten

- 1 Bund glatte Petersilie
- 200 g Mehl
- 2 Ei(er)
- 150 ml Milch, 1,5% Fett
- 150 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 8 Slightly leveled tablespoons Bergkäse
- 6 Wiener Würstchen
- 150 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schinken-Hack Röllchen

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
3. Aus Mehl, Eiern, Milch, Wasser mit Kohlensäure, Salz, THOMY Reines Sonnenblumenöl und der Petersilie einen glatten Teig herstellen. Ca. 10 Min. quellen lassen. In einer beschichteten Pfanne nacheinander pro Portion einen dünnen Palatschinken ausbacken.
4. Die Palatschinken etwas auskühlen lassen und mit jeweils einer Scheibe Bergkäse belegen. Je 1 Wiener Würstchen darauf legen und die Palatschinken aufrollen. Mit der Naht nach unten in eine Auflaufform legen.
5. In einem Topf Wasser und Sahne mit MAGGI Fix für Schinken-Hack Röllchen verrühren und über die Palatschinken gießen.
6. Die restlichen Scheiben Bergkäse in Streifen schneiden und über die Palatschinken streuen. Im Backofen ca. 15 Min. backen. Dazu passt ein Tomatensalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	30 g
Energie	581 kcal
Fett	39 g
Protein	29 g

🕒 45 Minuten

⊕ 6 Portionen