

# Überbackene Gemüse-Palatschinken mit Spargel

## Zutaten

### *Palatschinken*

2 Eier  
400 ml Milch  
200 g Mehl glatt  
Prise Salz  
Öl zum Herausbacken

### *Gemüsefülle*

400 g Spargel weiß  
oder grün  
400 g Paradeiser  
1 roter Paprika  
1 gelber Paprika  
1 grüner Paprika  
1/2 Stange Lauch  
Öl  
Salz  
Basilikum

### *Béchamelsauce*

30 g Butter  
30 g Mehl glatt  
250 ml Milch  
Salz, Pfeffer

100 g Käse gerieben

## Zubereitung

### *Palatschinken*

- Eier, die Hälfte der Milch, Mehl und Prise Salz in eine Rührschüssel geben und glattrühren.
- Die restliche Milch hinzufügen und die Masse nochmals glattrühren.
- Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl auspinseln, ca. einen 3/4 Suppenschöpfer Teig hineingießen und Palatschinken beidseitig herausbacken. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Es sollten sich ca. 6 Palatschinken ausgehen.

## *Spargel-Gemüsepfanne*

- Spargel schälen (weißen) oder waschen (grünen) und in 2 cm große Stücke schneiden. Paprika und Paradeiser waschen und feinwürfelig schneiden.
- Lauch putzen und in feine Streifen schneiden.
- In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Lauch glasig dünsten, anschließend das restliche Gemüse hinzufügen und weich dünsten.
- Würzen.

## *Béchamelsauce*

- Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, Mehl hinzufügen und hell anschwitzen, mit Milch aufgießen und Masse mit einem Schneebesen glattrühren. Aufkochen und köcheln lassen, bis die Sauce dick wird.
- Würzen.

## *Überbackene Gemüse-Palatschinken mit Spargel*

- Spargel-Gemüsepfanne mit der Béchamelsauce vermengen und gut durchrühren.
- Palatschinken damit füllen, einmal einschlagen und in eine befettete Auflaufform schichten. Die übriggebliebene Masse auf den Palatschinken verteilen.
- Mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 15 Minuten überbacken.

