

Gebackene Palatschinken

Zutaten:

Palatschinken (Rest vom Vortag)

Senf

Schinken

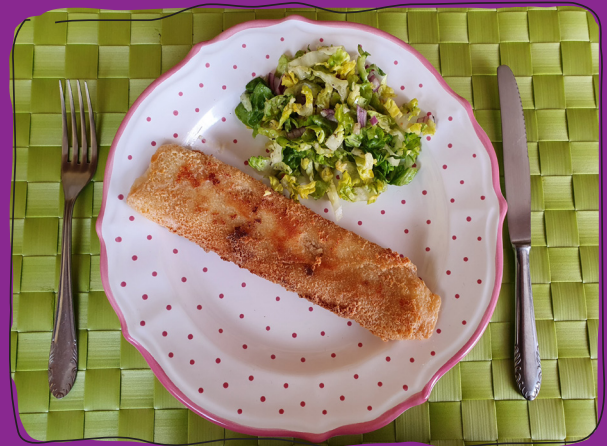
Käse(-reste):

Gouda, Toastkäse (schmilzt gut), etc.

Zwiebel

Zum Panieren: Mehl, Ei, Brösel

Öl zum Herausbacken



Zubereitung:

Die Palatschinken mit Senf bestreichen.

Mit Schinken, Käse, Zwiebel belegen und zusammenrollen.

Panieren und dann in Öl herausbacken.

Man kann die Palatschinken natürlich auch anders füllen:
mit Faschiertem bzw. Fleischresten oder Gemüse(-resten)

Dazu passt grüner Salat.