

Frittaten/Palatschinkenteig

Zutaten

125 ml	Milch
1	Ei
60 g	glattes Mehl
1 EL	Öl
1 EL	gehackte Petersilie

Weiteres:
Prise Salz



Arbeitsbeschreibung

Teig:

1. Die Milch mit dem Ei, Salz und Öl versprudeln, danach das Mehl sieben und in einem Schneekessel geben.
2. Jetzt rasch mit dem Schneebesen verrühren und den Petersilie dazugeben. Nun 15 Minuten rasten lassen.
3. Vor dem Backen noch einem gut durchrühren, die Konsistenz sollte cremig flüssig sein.

Palatschinken:

1. In die, auf mittlere Hitze, erhitzte Pfanne etwas Öl geben und den Teig eingießen. Die Palatschinken bräunen lassen und danach umdrehen und auf ein Teller legen.

Frittaten:

1. Die gebackenen Palatschinken in vier gleich große Streifen schneiden und als nächstes julienne schneiden.

Hinweis

Sollten die Palatschinken in der Bratpfanne kleben bleiben, kann man entweder die Pfanne mit Salz ausbrennen oder die Konsistenz des Teiges überprüfen.