

## BÄRLAUCHPALATSCHINKEN MIT BUNTEM HÜTTENKÄSE

### Zutaten (4 Portionen)

3 Eier  
500 ml Milch  
250 g Dinkelvollkornmehl  
1 TL Salz

1 Pkg. (200g) Hüttenkäse  
1 Pkg. (250g) Magertopfen  
1 Karotte  
½ kleine rote Zwiebel  
Salz, Pfeffer  
Kresse



### Zubereitung:

1. Für die Palatschinken, zunächst Eier und Milch mit dem Schneebesen verrühren.
2. Anschließend Mehl, Salz und klein gehackten Bärlauch unterrühren (ggf. einen Schuss Wasser zugeben, wenn der Teig zu dick sein sollte).
3. Aus dem Teig in einer beschichteten Pfanne dünne Palatschinken backen.
4. Für die Füllung die Karotte raspeln, die Zwiebel fein hacken und mit Hüttenkäse, Topfen und Kresse gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Palatschinken damit füllen.