



## Ofen-Palatschinken

### Zutaten

- 3 Stück Eier
- 100 g Mehl
- 125 g Kuhmilch
- 100 g Tomaten
- 100 g Karotte/n
- 200 g gemischtes Faschiertes
- 250 g Trinkwasser
- 20 g Rucola
- 75 g Parmesan
- 1 Beutel Maggi Fix für Pasta Asciutta
- 1 g Salz
- 3 EL Sonnenblumenöl

### Zubereitung

1. Für die Palatschinken: Ei(er), Mehl und Milch verrühren. Mit Salz würzen.
2. In einer Pfanne (Durchmesser ca. 24 cm) 2 EL Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Aus dem Teig bei mittlerer Wärmezufuhr 2 Palatschinken pro Portion goldgelb ausbacken.
3. Tomaten waschen, halbieren, den Strunk und die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Karotten putzen, waschen, schälen und raspeln.
4. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
5. In einer Pfanne 1 EL Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Faschiertes darin kräftig anbraten. Wasser zugießen und MAGGI Fix für Pasta Asciutta einrühren und aufkochen. Karottenraspeln und Tomatenwürfel zugeben und kurz heiß werden lassen.
6. Anschließend die Sauce auf den Pfannkuchen verteilen, aufrollen und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Mit Parmesan bestreuen. Im Backofen 15 Min. überbacken. Mit Rucola garniert servieren. Dieses tolle Rezept wurde von einer Verbraucherin entwickelt.

### Nährwerte

Kohlenhydrate	42,31 g
Energie	639,14 kcal
Fett	36,56 g
Eiweiß	34,95 g

44 Minuten

3 Portionen