



Palatschinken mit Lachs & Frischkäse

Zeit: 30 Minuten Schwierigkeit: einfach



Zutaten (für 4 Personen)

- 60 g Mehl, glatt
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- 1/4 TL Salz
- Etwas Fett zum Backen
- 120 g [Alma Frischkäse Natur](#)
- 120 g [Alma Schnittlauch](#)
- 100 g Graved Lachs, in Scheiben

Zubereitung

1. Mehl, Eier, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Teig dünn einfüllen und von beiden Seiten backen. Die Palatschinken erkalten lassen.
2. Alma Schnittlauch und Frischkäse Natur in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer cremig aufschlagen. Palatschinken auf eine Frischhaltefolie legen. Die Käsemasse auf den Palatschinken verteilen und mit den Lachsscheiben belegen. Zu einer Rolle formen und mit der Folie 1 Stunde im Kühlschrank erkalten lassen.
3. Folie entfernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten und servieren.

Alma Tipp: Für den Brunch mit Familie und Freunden

Alma wünscht einen guten Appetit!