

## Los Palatschinkos Tomate-Mais (alle Zutaten in Bio-Qualität)

Portionen: 4

### Zutaten

|           |  |
|-----------|--|
| 375 ml    | Milch  |
| 3         | Eier   |
|           | Prise Salz                                   |
| 150 g     | Mehl, glatt                                  |
| 1/2       | Zwiebel                                      |
|           | Olivenöl zum Anschwitzen                     |
| 1 EL      | Mehl   |
| ca. 400 g | geschälte Tomaten                            |
| 1 EL      | Tomatenmark                                  |
| 200 g     | Zuckermais                                   |
| 1         | Knoblauchzehe, gepresst                      |
|           | Basilikum, Salz, Pfeffer, Thymian<br>gerbelt |



### Zubereitung

1. Eier und Milch mit einer Prise Salz gut verrühren. Dann das Mehl langsam in die Flüssigkeit einrühren. Die Masse gut verrühren, bis sich die Klumpen aufgelöst haben.
2. Den Teig ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach in einer Pfanne die Palatschinken herausbraten.
3. Für die Füllung Zwiebel klein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl leicht anschwitzen. Die Zwiebel anschließend mit Mehl bestäuben.
4. Wasser hinzugeben, verrühren und dann die restlichen Zutaten dazugeben. Alles zusammen aufkochen lassen.
5. Palatschinken mit Tomaten-Mais-Ragout befüllen.

**Tipp:** Besonders gut schmecken die Los Palatschinkos, wenn man sie mit Käse bestreut und im Rohr überbäckt.