



PALAT-SCHINKEN SENF-PFEFFERMAYONNAISE

ZUTATEN für 4 Portionen

16	Saftschinken-Scheiben fein aufgeschnitten Vom AMA-Gütesiegel Rind (CultBeef)
250 ml	Milch
150 g	Mehl
2	Eier
2 EL	Butter
1 EL	Senf, scharf
3 EL	Mayonnaise
1 EL	Pfeffer in Lake

Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Für den Palatschinkenteig Milch und Mehl rasch glatt rühren und die verquirlten Eier und eine Brise Salz dazugeben und gut vermengen. In einer flachen heißen Pfanne etwas Butter schmelzen, Boden bedeckt Teig eingießen und die Palatschinken bis zur Braunfärbung backen, wenden und fertigbacken (Masse reicht für mind. 4 Palatschinken). Senf mit Mayonnaise glatt rühren, Palatschinken mit Senf-Mayo dünn bestreichen, einige Pfefferkörner darauf verteilen, mit je 4 Scheiben Saftschinken belegen, straff einrollen und in der Mitte halbieren.