**Spinat-Schafkäse-Palatschinken mit Paprika-Joghurt-Salat (Syrien)**

4 Portionen

**Zutaten Spinat-Schafkäse-Palatschinken:**

250g Weizenmehl glatt

1 TL Salz

500 ml Milch

6 EL Sonnenblumenöl

300 g frischer Spinat

200 g Schafkäse

**Zutaten Paprika-Joghurt-Salat**

150 g rote, grüne oder gelbe Paprika

50 ml Olivenöl

200 g Joghurt

1 Knoblauchzeh, fein gepresst

Salz

**Zubereitung:**

Mehl, Salz und Eier in eine Schüssel geben, die Milch langsam mit einem Schneebesen einrühren, dabei aufpassen, dass keine Klumpen entstehen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, insgesamt 12 Palatschinken herausbacken.

Backofen auf 200° vorheizen.

Den Spinat putzen, waschen und kurz in Salzwasser aufkochen, abtropfen lassen, grob hacken. Schafkäse fein würfeln und mit dem Spinat vermischen.

Mit Salz abschmecken.

Die Spinat-Käse-Füllung auf die Palatschinken verteilen, rollen und in eine Kasserolle geben.

Auf mittlerer Schiene in ca. 5-10 Minuten goldbraun überbacken.

Tipp: Statt Spinat können Sie auch Brennnesseln verwenden.

**Paprika-Joghurt-Sauce**

Paprika putzen und waschen und in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Paprika gar braten (sie sollten weich sein und leicht angebräunt). Joghurt in eine Schüssel geben, den Knoblauch dazugeben und mit den noch warmen Paprika und dem Olivenöl vermischen.

Mit Salz abschmecken.