

Gefüllte Omeletten

Rezept für 4 Personen

Zutaten für Omeletten:

200 g Mehl
 3.5 dl Milch
 4 Eier
 1 EL Öl
 Salz & Pfeffer
 Cayennepfeffer
 Muskatnuss gerieben
 Sprossen zur Garnitur



Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. Alle Zutaten **kurz** mit einem Schwingbesen mischen Teig abschmecken. Durch ein Sieb in eine andere Schüssel laufen lassen.

Den Teig ca. 1/2 h quellen lassen.

In einer Bratpfanne dünne Crêpes backen

Im Backofen warm halten.

Zutaten für die Spinat Füllung:

1 Zwiebel
 ca. 100 g Hackfleisch
 1 kl Pack Spinat
 2 EL geraffelter Parmesan
 1 Prise Muskatnuss
 Salz & Pfeffer

Zubereitung:

In einer Bratpfanne die Zwiebel anziehen, das Hackfleisch dazugeben und anbraten. Den Spinat dazugeben, den Parmesan und die Muskatnuss ebenfalls hineingeben und gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Ganze Einkochen bis die Füllung fest ist.

Zutaten für die „Grossmutterfüllung“

1 Brötchen / Milch
 gekochtes Siedfleisch (aus Resten)
 1 Zwiebel
 Etwas Hühnerbrühe
 Petersilie
 2 cm Senf
 Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Brötchen zerkrümeln und in Milch einlegen. Das Siedfleisch mit einem Wiegemesser sehr klein schneiden und das eingelegte Brötchen dazugeben.

Die Zwiebel hacken und in der Bratpfanne glasig dünsten. Anschliessend die Fleischmischung (mit Milch) dazu geben Die Hühnerbouillon dazu schütten.

Die Petersilie fein hacken und dazugeben. Den Senf begeben. Einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Eine Rolle der Füllung in die Mitte der Omelette geben. Aufrollen und Halbieren
 Je eine halbe Omelette mit den verschiedenen Füllungen auf die **gewärmten** Teller übersichtlich anordnen. Mit den Sprossen garnieren.