

Mit Lauch gefüllte Omeletten

Füllung pro Person:

¼ Stange	Lauch
...	Gemüsebouillon
...	Butter
...	schwarzer Pfeffer,
...	Muskatnuss
2 EL	Rahm

Omelette pro Person:

25 g	Mehl
50 g	Milch / Wasser / Weisswein (oder eine beliebige Mischung davon)
1	Ei
...	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 EL	Öl

Omelette braten:

...	Butter
1-2 EL	Reibkäse

Füllung

Vom Lauch die äussersten Schichten entfernen, dann längs halbieren und die Hälften waschen. In dünne Streifen schneiden. Die Lauchstreifen in etwas Bouillon weichkochen. In ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen lassen. Den Lauch sowie die Gewürze begeben. Den Rahm begeben und das Ganze leicht einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Omelettenteig

Mehl und Flüssigkeit in eine Schüssel geben. Das Ei, die Gewürze und das Öl begeben und alles gut verrühren. Den Teig im Kühlschrank eine halbe Stunde quellen lassen.

Omeletten braten

Butter in einer Bratpfanne schmelzen lassen. Bei mittlerer Hitze etwas Teig in die Pfanne geben. Nach zwei Minuten die Omelette wenden. Eine Minute braten, dann 2 EL Lauchmischung länglich auf der Mitte der Omelette verteilen und mit Reibkäse bestreuen. Die beiden Omelettenseiten einklappen, so dass ein "Omelettenpäckli" entsteht. Das Päckli beidseitig leicht knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Danach folgt die 2. Omelette...