



Vorspeise oder Hauptgang

## Käse-Omeletten überbacken

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

#### Für den Omelettenteig:

200 gr Weissmehl  
1/2 EL Majoran, getrocknet  
1 TL Salz  
4 dl Milchwasser (1/2 Milch, 1/2 Wasser)  
4 frische Eier  
Bratbutter für das Backen der Omeletten

#### Für die Füllung:

25 gr Butter  
2 EL Weissmehl  
2 dl Milch  
1 dl Gemüsebouillon  
300 gr Freiburger Vacherin, in kleine Stücke geschnitten  
1 EL eingelegte, grüne Pfefferkörner, abgetropft, fein gehackt  
1 kleine Zwiebel, geschält und fein gehackt  
Salz  
Muskatnuss gemahlen (wenig)

#### Fürs Überbacken:

25 gr Butter, flüssig, abgekühlt

### Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
<b>Teig:</b> Mehl, Majoran und Salz	Mehl, Majoran und Salz in einer Schüssel mischen.
Milchwasser	Die Hälfte des Milchwasser hinzugeben und glattrühren.
Eier, restliches Milchwasser	Die aufgeschlagenen Eier hinzufügen und – mit dem Schwingbesen – in den Teig einarbeiten. Danach das restliche Milchwasser hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. – Zugedeckt bei Raumtemperatur während 30 Minuten stehen lassen.
Bratpfanne Omelettenteig	In einer beschichteten Bratpfanne etwas Bratbutter heiss werden lassen. Mit einer Suppenkelle soviel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden damit überzogen ist. Hitze reduzieren und backen, bis sich die Unterseite der Omelette vom Pfannenboden löst. Omelette wenden und fertig backen. – Den restlichen Teig ebenfalls zu Omeletten verarbeiten.
<b>Füllung:</b> Butter, Mehl	Butter in einer Kasserolle warm werden lassen. Mehl unter Rühren mit dem Schwingbesen (bei mittlerer Hitze) rösten. Das Mehl darf keine Farbe annehmen.
Milch sowie Bouillon	Die Milch sowie die Bouillon dazugießen und stets mit dem Schwingbesen umrühren. Aufkochen lassen. Auf kleinstem Feuer – unter gelegentlichem Rühren – 10 Minuten köcheln lassen. Wenn die Sauce sämig ist den Käse sowie die Pfefferkörner beifügen.
Käse, Pfefferkörner	Die Füllung mit Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Füllung soll ein dickliche Masse sein.
Füllung Gratinform Butter	Die Füllung auf den Omeletten gleichmässig verstreichen. Glattstreichen und die Omeletten aufrollen. In eine weite, flache ausgebutterte Gratinform legen. Mit dem Butter (fürs Überbacken) bestreichen und im vorgeheizten Backofen, in der oberen Hälfte, während 15 Minuten überbacken. – Dazu passt Randensalat.