



Vorspeise oder Hauptgang

Omeletten-Speck-Gratin

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

Für die Omeletten:

250 gr Mehl
3 Eier
3 3/4 dl Milch
Salz
1 EL Butter

Für die Zubereitung:

Weisskohl (1/2 Kopf) ca. 500 gr.
200 gr durchw. Räucherspeck (in Scheiben)
2 EL Kürbiskerne
200 gr Greyerzer Käse
2 dl Vollrahm

Zubereitung

Omeletten

Das Mehl mit Eiern, Milch und 1/2 TL Salz zu einem glatten Teig verquirlen und kurz quellen lassen

In einer beschichteten Bratpfanne mit Butter 5-6 Omeletten goldgelb backen und auskühlen lassen.

Zubereitung

Kohl

Kohl putzen, Blätter entfernen und die dicken Blattrippen flach schneiden. Die Blätter in kochendem Salzwasser (oder Bouillon) weich garen (ca. 6 Minuten), kalt abschrecken und trockentupfen.

Speck

In schmale Streifen schneiden und in der Bratpfanne rösten. Speck der Pfanne entnehmen und warm stellen. Die Kürbiskerne grob hacken und im Speckfett leicht anrösten.

Käse

Raffeln. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Gratinform

Die Gratinform ausbuttern und etwas Vollrahm hineingiessen.

Die Omeletten mit Kohlblättern, Speck, Kürbiskernen und Käse (etwas mehr als die Hälfte) belegen und zusammenrollen. Die Rollen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.

Die Omelettenstücke (senkrecht stehend) eng aneinander in die Gratinform setzen. Den restlichen Käse darüberstreuen. Den restlichen Vollrahm mit Salz und Pfeffer würzen und darübergiessen.

Backofen

Im Backofen ca. 30 Minuten goldgelb backen.