

Kräuteromelettenpäckli mit Rahmchäsli



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 20 Minuten ruhen lassen +
ca. 10 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 680 kcal

Eiweiss: 40 g

Fett: 43 g

Kohlenhydrate: 33 g

Zutaten für 4 Portionen

150 g Bauernmehl

1 TL Salz

4 dl Milchdrink

4 Eier

Pfeffer

1 Bund gemischte Kräuter, z. B. Petersilie
und Salbei

10 g Butter

3 Rahmchäsli à 125 g

50 g geriebener Parmigiano Reggiano

Zubereitung

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Milch dazugießen und alles glatt rühren. Eier beugeben und alles zu einem dünnflüssigen Teig rühren. Mit Pfeffer abschmecken. Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen.
2. Kräuter fein hacken. Die Hälfte zum Teig geben. Restliche beiseitestellen. Wenig Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Etwas Omelettenteig hineingeben. Unter Schwenken der Pfanne dünn auslaufen lassen. Bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen. Auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten.
3. Backofen auf 220 °C vorheizen. Rahmchäsli in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Jede Omelette mit 2-3 Scheiben Käse belegen. Zu Päckli verschliessen. In eine ofenfeste Form geben. Mit Parmesan bestreuen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen. Mit beiseitegestellten Kräutern bestreuen.