

OMELETTEN MIT BIRNEN-QUARK-FÜLLUNG



Milchprodukte.
Werde gross.
Bleibe stark.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Ruhen lassen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Teig:

300 g Mehl
1 EL Zucker
1 TL Salz
6 Eier
3 dl Milch
3 dl Wasser

Füllung:

500 g Magerquark
150 g Rahmquark
2 Birnen, ca. 300 g, gerüstet, geschält, in Würfel
geschnitten
1-2 EL Birnel
2-3 getrocknete Birnen, Feigen oder anderes
Dörrobst, in Stücke geschnitten

Bratbutter oder Bratcrème



ZUBEREITUNG

- 1** Teig: Mehl, Zucker und Salz mischen, eine Mulde formen. Eier, Milch und Wasser verquirlen, in die Mulde giessen. Zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
- 2** Füllung: Alle Zutaten mischen.
- 3** Eine beschichtete Bratpfanne mit wenig Bratbutter erhitzen. Aus dem Teig 12 Omeletten ausbacken, warm stellen.
- 4** Je etwas Füllung auf den Omeletten verteilen, zweimal falten und auf Tellern anrichten.