

OMELETTEN-SCHNECKEN

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Quellen lassen: ca. 30 Minuten

Gratinieren: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

1 ofenfeste Form von ca. 2,5 l Inhalt

Omelettenteig:

200 g Mehl

1 TL Salz

4 dl Milchwasser (halb Milch/halb Wasser)

3 Eier

25 g Butter, flüssig

Bratbutter oder Bratcrème zum Backen

Füllung:

50 g Speckwürfelchen

300 g gehacktes Rindfleisch

Bratbutter oder Bratcrème

1 Zwiebel, fein gehackt

200 g Rotkabis, fein gehackt

1 dl Rotwein oder Gemüsebouillon

ca. 2 dl Gemüsebouillon

Salz

Pfeffer aus der Mühle

3 EL Paniermehl

Béchamelsauce:

ca. 4 dl Milch

3 EL Mehl

50 g Butter

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

50 g Sbrinz, frisch gerieben



ZUBEREITUNG

1 Für den Omelettenteig Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Milchwasser und Eier verrühren, hineingiessen und zu einem Teig anrühren. Teig klopfen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.

2 Aus dem Teig 10 Omeletten von ca. 24 cm Durchmesser backen. **3** Für die Füllung Speck und Gehacktes in Bratbutter anbraten. Zwiebeln und Rotkabis zugeben, kurz mitdämpfen. Mit dem Rotwein oder der Gemüsebouillon ablöschen, einkochen lassen. Bouillon dazugiessen, würzen. Paniermehl darunter mischen. Füllung auf den ausgebreiteten Omeletten verteilen, satt aufrollen. Rollen in 4-5 cm breite Schnecken schneiden, in die ausgebutterte Gratinform stellen.



4 Für die Sauce alle Zutaten unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, kurz köcheln lassen. Sauce über die Schnecken giessen. Mit dem Käse bestreuen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten gratinieren.

Vorbereiten: Omeletten-Schnecken und Béchamelsauce können fertig zubereitet werden.

Aufbewahren: Separat zugedeckt lassen sich Schnecken und Sauce 1 Tag im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Gratinieren Béchamelsauce glatt rühren, mit wenig Milch verdünnen. Die Sauce über die Schnecken giessen, mit Käse bestreuen und gratinieren.

Tiefkühlen: Schnecken mit der Sauce übergiessen, mit Käse bestreuen. 1-2 Monate tiefkühlen. Tiefgekühlt in den Ofen schieben. 50-60 Minuten in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens gratinieren. Evtl. mit wenig Milch beträufeln.

