

Rösti-Omeletten mit Raclettekäse

Zutaten

Zubereiten: ca. 50 Minuten
Quellen lassen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Omeletten:
150 g Mehl
¾ TL Salz
3 Eigelb
3 dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
400 g Gschwellti, geschält, an der
Röstiraffel gerieben
2 EL Schnittlauch, geschnitten
3 Eiweiss
¼ TL Backpulver
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Bratbutter oder Bratcrème
6 Scheiben Raclettekäse, je ca. 40 g, in
Streifen geschnitten

1 EL Butter
2 TL Zucker
600 g Cherrytomaten, halbiert
Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Omeletten: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Eigelbe und Milchwasser hineingiessen, zu einem glatten Teig verrühren, zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.
2. Gschwellti und Schnittlauch mit dem Teig mischen. Eiweisse und Backpulver steif schlagen, unter den Teig ziehen, würzen.
3. Aus dem Teig in Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze 4 Omeletten braten. Raclette-Käse daraufstreuen, überlappen und im auf 80°C vorgeheizten Ofen warm stellen.
4. Butter und Zucker in einer grossen Pfanne schmelzen. Tomaten beifügen, 4-6 Minuten dämpfen, würzen.
5. Omeletten auf vorgewärmte Teller legen, Tomaten daraufgeben.

Dazu passt ein gemischter Salat.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 571 Kalorien, 27g Eiweiss, 50g Kohlenhydrate, 29g Fett.