

SPINATOMELETTEN MIT GEMÜSEHACKFLEISCH

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Stehen lassen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Spinatomeletten:

200 g Mehl

½ TL Salz

ca. 4 dl Milchwasser (halb Milch/halb Wasser)

4 Eier

100 g Blattspinat

Bratbutter oder Bratcrème

Füllung:

300 g gehacktes Rindfleisch

Bratbutter oder Bratcrème

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Bundzwiebel, in Ringe geschnitten

je 150 g Eiszäpfli und Rüepli, gerüstet, klein gewürfelt

1½ EL Mehl

1 dl Weisswein oder Fleischbouillon

ca. 3,5 dl Fleischbouillon

1 EL Majoran, gehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Majoran zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Für den Omelettenteig alle Zutaten im Mixer mixen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten stehen lassen.

2 Für die Füllung Fleisch in der heissen Brat-butter anbraten. Knoblauch, Zwiebeln und Gemüse mitdämpfen. Mit Mehl bestreuen und mit Wein oder Bouillon ablöschen. Bouillon dazugiessen, würzen, 10-15 Minuten köcheln lassen.

3 Aus dem Omelettenteig 8-12 Omeletten backen, im auf 80 °C vorgeheizten Ofen warm stellen.

4 Omeletten mit dem Gemüsehackfleisch füllen, auf vorgewärmte Teller geben und garnieren.

Dazu passt gemischter Blattsalat.

Eiszäpfli ist eine Radieschen-Sorte mit langen, weissen Knollen. Sie sind auf dem Markt erhältlich.

