



BeO-Kochtipp

Überbackene Omeletten

Zutaten

150 g	Mehl
1 Kl	Salz
0.5	Zwiebeln
6	Eier
3 dl	Milch-Wasser
	Butter
8 Scheiben	Schinken
3 dl	Rahm
1 Packung	geriebener Käse
	Pfeffer
	Muskat

Zubereitung

Mehl, Salz, Eier und Milch-Wasser zu einem glatten Teig rühren etwa 30 Minuten ruhen lassen. Acht dünne Omeletten in Butter backen. Mit Schinkenranchen belegen und zweimal zusammenfallen. Gratinform einfetten und die Omeletten ziegelartig einfüllen. Rahm aufkochen, Käse beifügen, würzen und über die Omeletten verteilen. Evtl. noch Käse darüber verteilen und 20 Minuten bei 200 Grad überbacken.

Zusammen mit Salat servieren.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

