

Omeletten – Päckchen mit Raclettekäse

Omeletten:

200 g Dinkelmehl
1 KL Salz
2 dl Milch
2 dl Wasser
2 EL Schnittlauch fein geschnitten



in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig rühren

4 Eier

beigeben, gut rühren bis die Masse schön cremig ist
ca. 30 Minuten ruhen lassen

Bratbutter

eine beschichtete Bratpfanne auspinseln,
erhitzen, Teig mit Schöpfkelle hineingeben und
gleichmässig verlaufen lassen bis der Boden dünn
überzogen ist
Omeletten beidseitig goldbraun backen, warm stellen

Ergibt je nach Grösse der Pfanne 8-10 dünne Omeletten

Füllung:

ca. 100 g Kräuterfrischkäse
(Tartar, Candadou)

in die Mitte jeder Omelette etwas Kräuterfrischkäse
verstreichen

8-10 Scheiben Raclettekäse

eine Scheibe Käse in die Mitte der Omelette legen und
zu einem Päckchen falten, auf ein Blech legen und in
der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens
ca. 10 Minuten backen

Tipp:

Vor dem Verschliessen der Päckchen, können Schinken, gekochtes Gemüse oder Früchte mit eingepackt werden.