

Palatschinken Frühlingsart

Omeletten:

200 g Dinkelmehl
1 KL Salz
2 dl Milch
2 dl Wasser
1-2 EL gehackte Kräuter (z.B. Bärlauch,
Schnittlauch, Brennessel, Peterli)



in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig rühren

4 Eier

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

Bratbutter

damit 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:

800 g grüne Spargeln

waschen, rüsten, in Dampfgerät oder in Salzwasser
zugedeckt ca. 10 - 12 Minuten bissfest garen

2 EL gehackter Basilikum

1 EL gehackter Oregano

1 EL gehackter Peterli

in eine Schüssel geben

250 g Rahmquark

beigeben, gut vermengen

Salz, Pfeffer grob gemahlen

würzen, abschmecken
Die Füllung auf die Omeletten verteilen und etwas
verstreichen

ca. 300 g Bauernschinken

jede Omelette mit einer Tranche belegen
Spargeln auf die Omelette verteilen, einrollen
in ausgebutterte Gratinform geben

Guss:

50 g Gruyère, gerieben

2 dl Rahm

vermengen und über die Omeletten verteilen
im auf 180 ° C vorgeheizten Ofen in der unteren Hälfte
des Ofens ca. 30 Minuten überbacken