

Rote Apéro – Omeletten

Omeletten:

100 g Mehl (Dinkelmehl)

½ KL Salz

1 dl Milch

1 dl Wasser

in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig rühren

2 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, auskühlen

Ergibt je nach Grösse der Pfanne 4 - 5 dünne Omeletten

Füllung:

150 g Tomaten Pesto

auf die Omeletten verteilen und dünn ausstreichen

ca. 150 g Rohschinken

pro Omelette 3 – 4 Scheiben verteilen

ca. 200 g Landessender - Käse
(oder Luzerner Rahmkäse)

dünne Scheiben

die Omelette gleichmässig belegen, satt einrollen, so dass
kein Hohlraum entsteht, mit einem scharfen Messer
ca. 1 cm breite Röllchen schneiden und mit einem
Zahnstocher fixieren

Tomaten Pesto (zum selber machen):

100 g Tomaten, getrocknete in Öl
eingelegt

3 Knoblauchzehen

2-3 EL Baumnuskerne geröstet

50 g geriebener Sbrinz

30 g Tomatenpüree

½ dl Öl von den abgetropften

Tomaten inkl. Kräuter

3 EL dunkler Balsamico

etwas Pfeffer oder Cayenne



alle Zutaten in einen hohen Becher geben, mit dem
Stabmixer sehr fein pürieren

Tipp:

Zum Aufbewahren, kann das Pesto in ein sauberes Glas mit Schraubdeckel abgefüllt werden. Mit Öl gut be-
deckt, kann das Pesto längere Zeit im Kühlschrank aufbewahrt werden.