

Speck - Omeletten mit Pilzfüllung

Speck- Omeletten:

200 g Dinkelmehl
1 TL Salz
2 dl Milch
2 dl Wasser

in eine Schüssel geben,
zu einem glatten Teig rühren



8 Tranchen Speck

in sehr feine Streifen schneiden, begeben

4 Eier

begeben, 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:

1 EL Bratbutter
100 g zarter Lauch

in einer Pfanne warm werden lassen
halbieren, waschen, in feine Streifen schneiden
begeben, gut andämpfen

500 g Mischpilze oder
Champignons

in Scheiben schneiden, dazu geben kurz mitdämpfen

¼ dl Weisswein

ablöschen und sofort Pfanne zudecken, 5 Minuten
köcheln lassen

2 dl Vollrahm
1 TL Maizena

miteinander vermengen, begeben aufkochen

Salz
Pfeffer
fein gehackte Petersilie

abschmecken
auf die Crêpes verteilen und aufrollen