



Crespelle al forno - Spinatomelett überbacken

Zartweiche Röllchen mit neckisch knusprigem Krüstchen! Ein einfaches Ofengericht mit Charme, das sind die Crespelle al forno! Die Zubereitung ist nicht sehr aufwändig und das Gericht kann sehr gut vorbereitet werden, und ist es einmal vorbereitet, steht nach ca. 20 Minuten Ofenzeit ein leckeres Mahl auf dem Tisch.

Zutaten (2 Portionen)

Omeletts

80g Weissmehl (oder Halbweissmehl)
160g Milch
2 Eier
10g flüssige Butter
1El Olivenöl
4g Salz

Füllung

400g Blattspinat (tiefgefroren)
125g Mozzarella
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Bouillonextrakt
Kräutersalz und Pfeffer

Gratinieren

40g Gruyère
0,5dl Halbrahm

Zubereitung Omeletts

Mehl in eine Schüssel geben, Milch unter Rühren langsam zugießen. Zuerst mit einer

Gabel verrühren, gegen Schluss den Schwingbesen zur Hand nehmen. Auf diese Weise gibt es einen homogenen Teig ohne Mehklümpchen.

Die anderen Zutaten zugeben und mit dem Schwingbesen gut verrühren. Omelettenteig für 1 Stunde kühlstellen.

Ausbacken:

Etwas Bratbutter in die mässig vorgeheizte Pfanne geben. Mit einer Suppenkelle Teig hineingeben und auf dem ganzen Pfannenboden verteilen. Die Teigschicht sollte ca. 1-2mm dick sein. Sobald der Teig stockt und auf der Unterseite braun wird, die Omelette wenden. Dazu muss man nicht unbedingt Jongleur sein: Die Omelette auf einen Teller rutschen lassen und zurück in die Pfanne kippen.

Omeletts lassen sich am besten in der guten, alten Eisenpfanne ausbacken, da klebt auch bei minimaler Butterzugabe bestimmt nichts am Pfannenboden.

Zubereitung Füllung

Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken und in etwas Bratbutter ca. 2-3 Minuten leicht anrösten. Gefrorener Spinat zugeben und zugedeckt mitdünsten, ab und zu mit einer Kelle verrühren. Sobald der Spinat aufgetaut ist, Bouillonextrakt zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Finish

Mozzarella in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf der Omelett verteilen. Danach Spinat darüber verteilen. Auf einer Seite der Omelett eine ca. 3cm breite Fläche freilassen, von der entgegengesetzten Seite her aufrollen.

Omelett in ca. 3cm breite Rollen schneiden und mit einer Schnittfläche nach unten in eine ausgebutterte Gratinform stellen. Gruyère darüberreiben und mit dem Halbrahm benetzen. Dadurch schmilzt der Käse beim Gratinieren und verbrennt nicht.



Die Zutaten. Darunter der feine Oberländer Mozzarella (Bio) aus der Käserei Thysenwaldsberg in Bäretswil. Guter Mozzarella muss nicht unbedingt aus Italien kommen.



Mit Mozzarella belegen...



... und Spinat darüber verteilen...



... mit Käse bestreuen und mit Halbrahm besprenkeln und dann ab in den Ofen