



## Ueberbackene Omeletten (Crespelle) mit Crème fraiche, Zwiebeln, Schinken und Gemüse

Die aufgestellten Omelettenröllchen (Crespelle) besitzen auf der Oberseite feine Krüstchen vom gratinieren, darunter eine weiche Füllung, die an einen Flammenkuchen erinnert: Crème fraiche, Zwiebel und Schinken. Dazu gepackt sind kleine Gemüsewürfelchen. Ein bisschen Italien, ein bisschen Elsass und ein bisschen Restenverwertung (Zucchetti.....).

Die Röllchen sehen etwas trocken aus, sind sie auch, aber nur aussen, für die Füllung gilt das keineswegs. Da sie ohne Béchamel oder einen Käse-Rahm-Guss gratiniert sind, schmecken sie auch kalt sehr fein; kleine Häppchen die sich gut von mit den Fingern schnappen lassen.

### Zutaten (2 Portionen)

[Omelettenteig von da](index.php?id_kat=13&id_kw=&id_rez=166) ca.3/4 des Rezeptes

100g Crème fraiche  
100g Kochschinken (scheiben)  
2 Zwiebeln (ca. 150g)  
250g Gemüse (Rüebli, Zucchetti, Peperoni)  
etwas Reibkäse  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Zuerst den Omelettenteig anrühren, damit er etwas ruhen kann.

Zwiebeln halbieren und in feine Scheiben schneiden. In etwas Bratbutter andünsten,

ohne dass sie braun werden. Beiseite stellen.

Schinken zu kleinen Plättchen schneiden und kurz und scharf anbraten. Beiseite stellen.

Gemüse in kleine Würfelchen von ca. 2-3mm Kantenlänge schneiden. In Bratbutter etwa 15 Minuten dünsten. Dabei etwas salzen und pfeffern.

Omeletten ausbacken und etwas erkalten lassen.

Omeletten mit ca. 1 El. Crème fraiche bestreichen. Zuerst Zwiebeln und dann den Schinken darauf verteilen. Zum Schluss Gemüsewürfelchen darüber verteilen.

Die Omelette relativ straff einrollen. Die ungefüllten Enden der Omelette abschneiden.

Die Omeletten ca. 4cm lange Rollen schneiden und in eine ausgebutterte Gratinform stellen. Etwas Käse darüber reiben und mit wenig flüssiger Butter beträufeln.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Backofens ca. 30 Minuten gratinieren.





*Omelette mit Crème fraîche und Schinken belegen...*



*.... und mit den Gemüsegewürfelchen*



*Gefüllt, gerollt, mit Reibkäse bestreut. Bereit für den Ofen*