Crespelle di noce al forno - Überbackene Omeletten mit Baumnusssauce

Aus der Füllung mit Gemüse, Passata und reichlich Walnüssen könnte man auch eine gute Pastasauce zubereiten, z. B. als vegetarische Variante einer Bolognese. Als Füllung für die Crespelle wird sie etwas dicker eingekocht, damit sie in den aufgeschnitten und stehend gebackenen Crespelle nicht ausläuft. Sie könnten auch am Stück überbacken werden, doch stehend gebacken bilden sich so feine Krüstchen, die diesem einfachen Gericht das gewisse Etwas verleihen.

Zutaten (1-2 Portionen)

70g	Baumnnusskerne, halbiert
30g	Zwiebel
120g	Rüebli
50g	Sellerie
1	Knoblauchzehe
2dl	Gemüsebouillon
1,5dl	Passata di pomodorro
2	Lorbeerblätter
30g	Parmesan gerieben
10g	Tafelbutter
5cl	Vollrahm
	Pfeffer
	Olivenöl
	Bratbutter
2	grosse Omeletten

Zubereitung

Rüebli und Sellerie zu kleinen Würfelchen schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Baumnusskerne hacken.

Zwiebel, Knoblauch und Baumnüsse in Olivenöl 3-4 Minuten dünsten, Rüebli und Sellerie zugeben und weitere 5 Minuten dünsten.

Bouillon und Passata zugiessen, die Lorbeerblätter zugeben und die Sauce ca. 50 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse sehr weich ist. Falls die Sauce zu dick wird, etwas Wasser nachgiessen.

Lorbeerblätter aus der Sauce fischen, Tafelbutter und 20g Parmesan einrühren, mit Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.

Omeletten üppig mit der Sauce (nicht ganz bis zum Rand) belegen und einrollen.

Omletten zu 3-4cm langen Stücken schneiden und in eine ausgebutterte Gratinform stellen. Mit Dem Rest des Parmesans bestreuen und mit dem Rahm übergiessen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten überbacken.