



## Omelette überbacken, mit Lauch und Wurst gefüllt

In meinem Kühlschrank fanden sich noch ausgebackene Omeletten und ein Schüblig, der gegessen werden wollte. Da ist Restenverwertung angesagt. Sauerrahm war auch noch vorrätig, Weisswein sowieso. Daraus wurde so etwas wie eine Papet Vaudoise in der Omelettenhülle. Zum Kochen gehört auch Fantasie und wenn diese nicht zu sehr überbordert, kann durchaus etwas Leckeres dabei entstehen: Die Omeletten waren nach dem Überbacken leicht knuspig, die Lauchfüllung etwas säuerlich, was sehr gut zur eingebetteten Wurst passte. Es ist etwas verwegen, dieses Gericht mit Papet Vaudoise "de Luxe" zu nennen, schliesslich wurde das Originalrezept (mit Saucisson) der Papet Vaudoise ins Register des kulinarischen Erbes aufgenommen. Ich nenns für mich trotzdem so.

<i>Die Mengen hab ich etwas zu grösszügig bemessen, 3 Omeletten waren zuviel, 2 Stück davon gerade recht.</i>

### Zutaten (1 1/2 Portionen)

3 ausgebackene Omeletten  
(Rezept Omelettenteig)  
200g Lauch  
1E1 Mehl  
1dl Weisswein  
150g Schüblig  
1 Knoblauchzehe  
50g Sauerrahm  
schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Salz  
Bratbutter

### Zubereitung

Lauch in ca 5mm dicke Scheiben schneiden, Knoblauch grob hacken, beides

zusammen in Bratbutter bei mässiger Temperatur ca. 3 Minuten andünsten. Mehl dazugeben und unter stetigem Rühren weiterdünsten bis das Mehl leicht bräunlich wird. Mit dem Weisswein ablöschen und den Sauerrahm zugeben. Etwas salzen und mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. 15 Minuten simmern lassen, dabei häufig umrühren, damit die mehligte Masse nicht anbrennt.

Nebenbei die in Scheiben geschnittene Wurst leicht anbraten.

Omelette zuerst mit dem Lauchbrei belegen und die Wurstredli darauf verteilen. Omelette einrollen und in eine ausbutterte Gratinform legen. Mit Butter bepinseln und 15 Minuten bei 200° überbacken.





