Ueberbackene Omeletten mit Tuma- und Krautstielfüllung

Tuma, ein exzellenter Weichkäse aus roher Jersey-Milch, produziert von Willi Schmid in der Städtlichäsi Lichtensteig. Die Vorfahren dieser Köstlichkeit sollen aus Italien stammen, woher genau schreibt Willi Schmid nicht. Eventuell aus dem Val Taleggio bei Bergamo, das wäre meine Vermutung.

Der Käse ist würzig, etwas hefeartig und erdig. Erwärmt fliesst er wie dicker Rahm, sämig und geschmeidig....

Zutaten

```
3    vorgebackene Omeletts
100g Tuma
2    Krautstielblätter
     Butter zum Bestreichen und Braten
```

Zubereitung

Omeletts nach dem Rezept von da.

Krautstielblätter in ca. 5mm schmale Streifen schneiden. Etwa die Hälfte der Stengel in kleine Würfelchen schneiden.

Geschnittene Krautstielbätter in etwas Butter andünsten, bis sie etwas zusammenfallen. Beiseite stellen. Gewürfelte Stengel etwas kräftiger andünsten und zu den Blättern geben.

Tuma in keine Würfel schneiden und unter den Krautstiel mischen. Ich habe die dünne Rinde weggeschnitten, man könnte sie auch dran lassen, Geschmackssache.

Füllung in die Omeletts einrollen und diese in die gebutterte Gratinform legen, mit Butter

bestreichen. 15 Minuten bei 200° überbacken.

Tuma, angelehnt an den Mühlistein, einer weiteren Delikatesse aus der Städtlichäsi Lichtensteig. Fotografiert am Wetziker Leuemärt, am Stand von Marlene Gerhard von der Käserei Thysenwaldsberg, Bäretswil.