

## **PANIERTE KÄSE-OMELETTEN**

(4 Personen)

Sämtliche Zutaten für den Teig zusammen vermischen und 30 Minuten ruhen lassen. Anschliessend nochmals kurz aufrühren und in der erhitzten Butter vier Omeletten backen und auskühlen lassen. Die Tilsiter-scheiben in die Schinkentranchen einwickeln, auf die Omeletten legen und in diese einpacken. Im Eiweiss und im Paniermehl wenden und im heissen Öl halbschwimmend goldbraun backen.

Gibt zusammen mit Gemüsesalat eine vollständige Mahlzeit.



### **Teig:**

**100 g Mehl**

**3 dl Milch**

**4 Eier**

**1/2 Bund Petersilie,  
gehackt**

**Salz, Pfeffer, Paprika**

**Butter zum Backen der  
Omeletten**

**4 dünne Scheiben  
Schweizer Tilsiter**

**4 Tranchen Modelschinken**

**2 Eiweiss, verquirlt**

**1 Tasse Paniermehl**

**Öl zum Fritieren**

## **SALBEI-OMELETTCHEN**

(4 Personen)

Sämtliche Zutaten für den Teig zusammen verrühren und 30 Minuten ruhen lassen. Anschliessend nochmals kurz aufrühren und in der erhitzten Butter kleine Omelettchen ausbacken. Vor dem Wenden der Omelettchen die Oberfläche mit Salbeiblättern belegen, kurz stocken lassen, wenden und goldgelb backen. (Die Salbeiblätter dürfen nicht braun werden.) Im schwach vorgeheizten Ofen (60 °C) oder zwischen zwei vorgewärmten Tellern warmhalten, bis alle gebacken sind. Mit der Kräuterseite nach oben auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Tomatensauce servieren.

Dazu passt kurzgebratenes Fleisch.

### **Teig:**

**50 g Mehl**

**2 dl Milch**

**1,5 dl Rahm**

**1 Esslöffel Öl**

**60 g Greizer, gerieben**

**3 Eier, verquirlt**

**Salz, Pfeffer, wenig  
Muskatnuss**

**50 g Butter zum Backen der  
Omeletten**

**1 Bund Salbei (nur Blätter)**

