

Alpkäse-Schinken-Omeletten



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 2 dl Milch
- 2 dl Wasser
- 4 Eier
- 1 TL Salz
- Etwas Butter

Für die Füllung und Sauce:

- 8 Scheiben gekochter Schinken (zum Beispiel vom Alpschwein)
- 300 g Alpkäse gerieben
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 EL Öl
- 2 EL Mehl
- 400 ml Milch
- 400 ml Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung

Die Zutaten für den Omeletten-Teig bis und mit Salz gut mischen. Den Teig ca. 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach nacheinander in der heissen Butter acht Omeletten ausbacken.

Auf jede Omelette eine Scheibe Schinken legen und mit geriebenem Alpkäse bestreuen. Dabei etwa 6 Esslöffel Alpkäse zurückbehalten. Die Omeletten aufrollen und nebeneinander in eine eingefettete Auflaufform legen.



Die gehackten Zwiebeln in einer beschichteten Pfanne im Öl andünsten, dann mit zwei Esslöffeln Mehl bestäuben und dieses unter Rühren kurz anbräunen lassen. Die Gemüsebouillon mit der Milch vermischen und unter ständigem Rühren nach und nach zugeben. Die Sauce für fünf Minuten leicht köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. 3 Esslöffel geriebenen Alpkäse zugeben und schmelzen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Die Sauce zu den Omeletten in die Auflaufform geben und den restlichen Alpkäse darüber streuen. Für 25 – 30 Minuten im auf 190°C vorgeheizten Ofen backen.