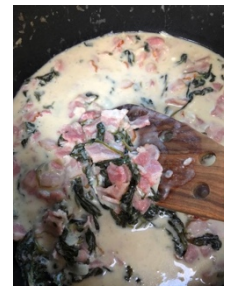




Spinat Omeletten Turm

Zutaten:

500 g junger Spinat
250 g Speck
100 g Gruyère Käse
1 Feta
1 Zwiebel
4-6 Knoblauch Zehen



ca. 1 Tasse Mehl
5 Eier
1 grosser Schluck Bier
1 Prise Salz
Pfeffer

Omeletten Teig:

Mehl, Eier, Bier und Salz gut verrühren, so dass es keine Klumpen gibt.
Das Ganze ca. 15 Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit:

Speck fein schneiden und in die Bratpfanne geben.

Knoblauch und Zwiebeln fein schneiden und zum Speck geben. Alles gut und kräftig anbraten.

Spinat waschen, gut abtropfen und zu Speck und Zwiebeln geben. Feuer etwas reduzieren.

Feta zerbröseln und auch dazugeben.

Omeletten Teig nochmals gut durchrühren. In eine Bratpfanne nur so viel Teig geben, dass der Boden bedeckt ist. Einmal wenden, wenn sie schön braun ist.

Nun wird die Omelette auf einen Teller gegeben und mit Gruyère bestreut, die Füllung darüber und die nächste Omelette darauf. Das macht man immer so weiter bis einem die Zutaten ausgegangen sind.

Bei uns waren es 5 Omeletten.

En Guete

