

Reste

Rezept



Bolognese Omeletten

von Christoph Hämmerle,
Direktor der Mittelschule Markt

Zutaten

Zutaten für Omelette

200 g Mehl
400 ml Milch
3-4 Eier
1 Prise Salz
Butterschmalz zum
Herausbacken

Bolognese Sauce

1 Knoblauchzehe
100 g Knollensellerie und 1
Möhre in Stücken
1 Zwiebel, halbiert
50 g Speckwürfel
40 g Olivenöl und etwas mehr
zum Braten und Einfetten
400 g Hackfleisch
(50 g Rotwein)
100 g Tomatenmark
1 Dose/Flasche
Tomaten (400 g)
1 Lorbeerblatt
1 TL Salz, ½ TL Pfeffer
1 Prise Zucker
1 TL Oregano

Fertigstellung

Käse zum überbacken

Zubereitung

Omelette:

Mehl, Milch, Eier und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.

30 Minuten quellen lassen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und aus dem Teig 4-5 Omeletten backen.

Bolognese Sauce:

Öl erhitzen, Knoblauchzehe, Zwiebel, Gemüsestückchen und Speckwürfel anbraten.

Hackfleisch dazu und mitbraten.

Rotwein, Tomatenmark und Tomatenstückchen zugeben, würzen und leise köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen.

Fertigstellung:

Eine Springform ausfetten. Omeletten mit Hackfleischsauce füllen, einrollen und in die Springform schichten. Mit Käse bestreuen und bei 200°C ca. 15 Minuten überbacken.

Offener

Kühlschrank