

primo piatto | 6

CRESELLE ALLA FIORENTINA

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Quellen lassen: ca. 30 Min.

Gratinieren: ca. 25 Min.

Für eine Gratinform von ca. 2 Litern, gefettet

Ergibt ca. 8 Stück

GRATINIERTER OMELETTEN

200 g **Mehl**
½ Teelöffel **Salz**
4 dl **Milchwasser**
(½ Milch / ½ Wasser)
2 **frische Eier**

Bratbutter zum Backen

500 g **Spinat**, tropfnass

250 g **Ricotta**
60 g **Parmesan**, gerieben
½ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

Sauce

4 dl **Milch**
1½ Esslöffel **Mehl**
1 Msp. **Muskat**
½ Teelöffel **Salz**

2 **Tomaten**, entkernt, in Würfeli
1 Esslöffel **Oregano**, fein geschnitten
40 g **Parmesan**, gerieben

alles mit dem Schwingbesen gut verrühren, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen

wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. So viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden dünn überzogen ist, Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Omelette wenden, fertig backen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren

zugedeckt in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, abtropfen. Gut ausdrücken, fein hacken

alles daruntermischen, auf den Omeletten verteilen, aufrollen, in die vorbereitete Form legen

alles unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, über die Omeletten giessen

darauf verteilen

darüberstreuen

Gratinieren: ca. 25 Min. in der oberen Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Person: 18 g Fett, 23 g Eiweiss, 32 g Kohlenhydrate, 1579 kJ (378 kcal)

