

## Omelettentorte mit Spinat

für eine Springform von 22 cm Ø, Boden und Rand einfetten, Boden mit Backpapier belegen  
Vor- und Zubereiten: ca. 1 Std.  
Backen: ca. 35 Min.

### Omeletten

1 Portion **Omelettenteig** (siehe unten) zubereiten. Omeletten in einer beschichteten Bratpfanne von 26 cm Ø backen, auskühlen.

### Spinatfüllung

800 g **Blattspinat**, tropfnass

in einer grossen Pfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, abtropfen, gut ausdrücken

2 Esslöffel **Butter oder Margarine**

in derselben Pfanne warm werden lassen

1 **Zwiebel**, fein gehackt

1–2 **Knoblauchzehen**, gepresst

andämpfen, Pfanne von der Platte ziehen, Spinat begeben, mischen

### Guss

1 ½ dl **Rahm**

1 ½ dl **Milch**

2 **Eier**

½ Teelöffel **Salz**

wenig **Pfeffer aus der Mühle**

alles gut verrühren, mit dem Spinat mischen

150 g **Appenzeller**, gerieben

2 Esslöffel beiseite stellen, Rest darunter mischen

**Butter- oder Margarineflöckli** zum Darübertreiben

**Einfüllen:** Omeletten und Füllung lagenweise in die vorbereitete Form schichten, mit einer Omelette abschliessen. Restlichen Käse darüber streuen, Butter- oder Margarineflöckli darüber verteilen, mit Folie bedecken.

**Backen:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Folie entfernen, ca. 10 Min. weiterbacken. Herausnehmen, Formenrand entfernen, auf eine vorgewärmte Platte schieben.

**Gesamtbackzeit:** ca. 35 Min.

### **Schneller**

Tiefgekühlten, aufgetauten Blattspinat verwenden.

### Omelettenteig

200 g **Mehl**

½ Teelöffel **Salz**

in einer Schüssel mischen

4 dl **Milchwasser** (halb Milch, halb Wasser)

2 dl aufs Mal dazugiesen, glatt rühren

4 **frische Eier**

darunter rühren, dann restliche Milch begeben, zu einem glatten Teig rühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen

