



## Omas Omelettentraum

### Omelettenteig

150 g Mehl	in eine Schüssel geben
2 dl Milch 1 dl Wasser	dazu giessen, alles zu einer glatten Masse rühren
4 Eier	beifügen
20 g Butter	schmelzen, unter den Teig rühren
1 Bund Petersilie	waschen, hacken, in den Teig geben, gut vermischen
Salz, Muskat aus der Mühle	würzen, ca. 20 Minuten ruhen lassen Aus dem Teig in einer beschichteten Pfanne - evtl. mit Butter bestreichen - 6-8 dünne Crêpes backen

### Füllung

250 g Mascarpone 1 dl Milch 100 g Kräutercantadou 120 g Sbrinz gerieben	zusammen in einer Schüssel mischen
100 g Schinken	in feine Würfelchen schneiden, dazu geben
20 - 25 Blätter Basilikum	in dünne Streifen schneiden, beifügen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken. Die Mascarpone-Kräuterfüllung auf die Omeletten verteilen und diese aufrollen. In etwa 2-3 cm breite Stücke schneiden und diese mit der Schnittfläche nach oben in eine ausgebutterte Auflaufform stellen

### Zum Überbacken

1 dl Gemüsebouillon 2 dl Saucenhalbrahm	in einer Schüssel zusammen mischen
1 Bund Petersilie	waschen, trocken schleudern, hacken, beifügen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken, Masse zwischen den Crêpes-Röllchen verteilen
40 g Sbrinz	über die Crêpes-Röllchen streuen, im vorgeheizten Ofen bei ca. 220 ° etwa 15 Minuten überbacken. Heiss servieren