



## Omelettentorte

Ich weiss nicht wie es in eurer Familie aussieht, aber bei uns gehen Omeletten auf jeden Fall immer. Manchmal mit süsser Füllung oder dann wieder mit einer salzigen Füllung.

Heute werden sie zu einer Torte gestapelt. Zwischen jeder Schicht kommt eine Füllung.

Die Füllung wird mit Spinat und Ricotta zubereitet. Gerade Spinat ist bei unserem jüngsten Familienmitglied nicht gerade hoch auf Kurs. Aber sie hat diese Omelettentorte gegessen und fand sie fein, ohne einen Hinweis auf den Spinat.

So kann ich mit gutem Gewissen sagen, dass es ein prima Rezept für Kinder ist.

Zutaten für 4 – 5 Personen

### **Zutaten für die Omelette**

3 Eier

250 g Mehl

500 ml Milch

etwas Salz

Butter zum Ausbacken

### **Füllung**

500 g Spinat

250 g Ricotta-Käse

1 Ei

50 g geriebener Parmesankäse

Salz und Pfeffer nach Bedarf

### **Zutaten für die Sauce**

300 g passierte Tomaten

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer nach Bedarf

ca. 80 Parmesankäse zum Streuen

einige Butterflocken

### **Zubereitung**

Teig für die Omeletten zubereiten. Eier, Mehl und Milch gut Vermengen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Teig während mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen der Omelettenteig ruht, wird die Tomatensauce zubereitet.

Eine geschälte Knoblauchzehe zusammen mit Olivenöl in einer Pfanne erwärmen. Passierte Tomaten dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce während ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Spinat gut waschen. In eine Pfanne geben und dünsten lassen. Gut Abtropfen und hacken.

Ricotta-Käse, Eier und geriebener Parmesan in einer Schüssel gut vermengen. Gehackter Spinat dazu geben und ebenfalls gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer weiten flachen Pfanne Butter zergehen lassen.

Omeletten portionenweise darin ausbacken.



Eine runde Backform entweder mit Backpapier auslegen oder einfetten.

Eine Omelette auf den Boden geben, etwas Spinat/Käsemasse darüber verteilen. Nächste Omelette darauflegen, geriebener Parmesan und etwas Tomatensauce darüber verteilen. So weiterfahren bis alle Omeletten und die Füllung aufgebraucht sind. Zum Schluss eine

grosszügige Kelle Tomatensauce auf die Omelette geben und mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. Einige Butterflocken ebenfalls darüber verteilen.



Ich habe aus den ergebnen Omeletten und Füllung zwei Torten gemacht. Sie wurden etwas weniger hoch, als wenn ich alles in der gleichen Form gebacken hätte. Das kann man machen wie man es am Liebsten möchte.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Fertiggestellte Omelettentorte in den Ofen schieben und während ca. 30 Minuten backen.

