

Omeletten gerollt mit Sommergemüse + Poulet

für 4 Personen

Saison Juni-September

Omelettenteig

200gr Mehl
4 dl Milchwasser
5 gr Salz
2 Eier

alles miteinander verrühren
hinzufügen und eventuell noch etwas verdünnen

Öl in die Pfanne geben, 1 Suppenlöffel Omeletten Teig und beidseitig braun anbraten

Gemüse

2 Aubergine
3 kleine Zucchini
3 grosse Peperoni
10 Cherrytomaten

alles in kleine Würfel schneiden
hinzufügen und vierteln

Alles in eine Gratinform geben und gut mit Salz + Pfeffer würzen.

Thymian + Rosmarin
Olivenöl

drüberstreuen und grosszügig mit
beträufeln
alles gut durchmischen und ab in den Backofen.

Tipp

Die Omeletten nebst dem Gemüse mit Pouletgeschnetzeltem und gewürzter Creme fraiche füllen.

En Guete!

