

# Italienischer Pfannkuchen

4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1.5 Stunden

## Omelettenteig

200 g	Mehl	in eine Schüssel geben
3 Stk	Eier	alles verklopfen, langsam unter Rühren zum Mehl giessen und
3 dl	Milch	glatt rühren
1 dl	Wasser	
1 Tl	Salz	

Zugedeckt mind. 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Omelettenteig nochmals durchrühren. Eine beschichtete Bratpfanne, Butter erhitzen. Etwas Teig hineingeben und durch Schwenken der Pfanne gleichmässig verteilen.

Sobald sich die Omelette löst, wenden und auf der anderen Seite fertig backen. Während des Backens die Hitze regulieren.

## Füllung

Zubereitungszeit ca.

1 grosser	Lauch, fein geschnitten	Im Steamer vorgaren
3 grosse	Rüebli an der Birchelraffel gerieben	
300 g	Pouletgeschnetzeltes	Zwiebeln andünsten
2 Stk.	Zwiebeln	Pouletgeschnetzeltes dazugeben
	Etwas Weisswein	Mit Salz und Pfeffer würzen
	Salz / Pfeffer	

## Gratin

Zubereitungszeit ca.

2.5 dl	Halbrahm
60 g	Sprinz

Den Boden einer gefetteten Gratinform mit 2 Omlettes belegen. Je die Hälfte des Gemüses und des Fleisches darüber verteilen. 1/3 Halbrahm und Sprinz darüber geben.

2. Lage Omeletten darüber legen. Die zweite Hälfte des Gemüses und des Fleisches darüber verteilen. Nochmals Rahm und Käse darüber geben.

Dann das Ganze in der Mitte des vorgeheizten Ofen bei ca. 200 Grad ca. 20 – 30 Minuten gratinieren

