

# ÜBERBACKENE SCHINKEN- CRÊPES MIT BRATKÄSE



## Für 4 Personen

Ofenfeste Form von ca. 20 x 28 cm

Butter für die Form

### Teig:

125 g Mehl, z.B. halb Weiss- und halb Dinkelmehl

¼ TL Salz

2 dl Milch

1,5 dl Wasser

2 Eier, verquirlt

30 g Butter, flüssig, ausgekühlt

200 g Seiler Bratkäse, in Streifen geschnitten

200 g Schinken, in Streifen geschnitten

6-8 getrocknete Tomaten in Öl, in Streifen geschnitten

1,5 dl Halbrahm

1,5 dl Gemüsebouillon

1 EL Schnittlauch, geschnitten

1 EL Thymianblättchen

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Milch, Wasser und Eier verrühren, hineingießen. Zu einem glatten Teig verrühren. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Butter darunterrühren.

Aus dem Teig in einer beschichteten Bratpfanne (ohne zusätzliches Fett) 8 Crêpes ausbacken. Crêpes 2-mal falten. Abwechslungsweise mit Käse, Schinken und Tomaten ziegelartig in die ausgebutterte Form schichten. Rahm, Bouillon, Schnittlauch und Thymian verrühren, würzen. Über die Crêpes giessen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 15 bis 20 Minuten überbacken. Dazu passt Rüeblisalat.

# seiler

KÄSE SEIT 1928