

Rezept

Dreischichtige Omelett-Torte

Ein Rezept von Dreischichtige Omelett-Torte, am 25.04.2024

Zutaten

4 Eier (Größe M)	8 gegrillte, gehäutete Paprikahälften
Salz	Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver	5 Zweige Thymian
100 g TK-Blattspinat	4 Eier (Größe M)
1 Schalotte	½ Knoblauchzehe
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1 Stängel Estragon
2 EL Schnittlauchröllchen	1 TL gehackter Dill
4 Eier (Größe M)	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
30 g Gruyère	Olivenöl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Für das Paprikaomelett die Eier in ein hohes Rührgefäß geben, 4 Paprikahälften dazugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die übrigen Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver unterrühren. Thymian waschen, Blättchen abzupfen, fein hacken und ebenfalls unterrühren.
2. Für das Spinatomelett den Spinat am besten leicht antauen lassen. Die Eier in ein hohes Rührgefäß geben. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen, beides darin andünsten. Spinat dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und unter Rühren auftauen. Leicht abkühlen lassen, alles zu den Eiern geben und mit dem Pürierstab leicht durchmischen – der Spinat soll noch etwas stückig sein.
3. Für das Kräuter-Käse-Omelett den Estragon waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit den anderen Kräutern und den Eiern verquirlen, die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Käse grob raspeln oder in dünne, kurze Späne hobeln.
4. Den Backofen auf 60° erhitzen. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne heiß werden lassen, Paprika-Eier-Masse hineingießen und daraus bei mittlerer Hitze ein Omelett backen – dazu die Eiermasse immer wieder mit einem Holzlöffel teilen und leicht zusammenschieben. Auf einen Teller gleiten lassen und im Ofen warm stellen. Spinat-Eier-Masse ebenso zum Omelett backen und auf das Paprikaomelett gleiten lassen, warm stellen. Zuletzt Kräutereier in die Pfanne geben, Käse aufstreuen und die Masse zum Omelett backen. Das fertige Omelett oben auf die anderen legen und die Omelett-Torte lauwarm oder kalt servieren. Dazu passt Tomatensauce.