

# Omelettentorte mit Ricotta und Spinat

Eine Springform, Boden mit Backpapier belegen, Rand einfetten

|       |    |        |   |
|-------|----|--------|---|
| 200   | g  | Mehl   | in eine Schüssel geben  |
| 1     | TL | Salz   | beifügen  |
| 2     | dl | Milch  | gut mischen, Mehl mit der Flüssigkeit   |
| 2     | dl | Wasser | von der Mitte aus anrühren. Bei Zimmer-   |
| 4     |    | Eier   | temperatur ca. 30 Min. ruhen lassen   |
| wenig |    | Öl     | in einer Bratpfanne erhitzen, So viel Teig in die<br>Pfanne geben, dass der Boden dünn überzogen ist.<br>Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und<br>löst sie sich von selbst, Omelette wenden, fertig<br>backen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren |

## Spinatfüllung

|               |    |                   |  |
|---------------|----|-------------------|--|
| 400           | g  | TK Spinat gehackt | auftauen und abtropfen lassen, in Schüssel geben   |
| 350g          | g  | Ricotta           | alles zugeben, würzen, gut mischen   |
| 60            | g  | Parmesan, ger.    |  |
| 1             |    | Knoblichehe, geh. |  |
| $\frac{3}{4}$ | TL | Salz              |  |
|               |    | Pfeffer           |  |
| 2,5           | dl | Tomatensauce      | Omeletten und Spinat-Füllung lagenweise in die   |
| 60            | g  | Parmesan          | vorbereitete Form schichten, dabei ca. in der Mitte<br>1 Schichte mit Tomatensauce und wenig Käse<br>füllen. Torte mit einer Omelette abschliessen.<br>Restliche Tomatensauce und Käse darauf verteilen. |

## Backen:

Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Formenrand entfernen, auf eine Platte schieben, heiss servieren.

