

# 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 Pfanne geben, dass der Boden dünn überzogen ist. Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Omelette wenden, fertig 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 1 Schichte mit Tomatensauce und wenig Käse füllen. Torte mit einer Omelette abschliessen. 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.

