

Lauschschnecken

Die Lauschschnecken sind ein einfaches Gericht, welches übers ganze Jahr Saison hat. Wer Lauch weniger mag nimmt beispielsweise Spinat. Die Zubereitung macht etwas Arbeit. Das Gericht kann aber sehr gut in grösserer Menge vorbereitet und direkt in einer zweiten Gratinform tiefgekühlt werden für eine weitere Mahlzeit. Ein paar Omeletten mehr backen und daraus am nächsten Tag eine feine Flädlsuppe zubereiten ist ebenfalls eine Variante. Oder vielleicht versuchen Sie es mit einem Gemüse Ihrer Wahl.



Omelettenteig

4½ dl Milch 3 Eier, verklopft	mit Schwingbesen mischen
200g Mehl ½ KL Salz	zugeben, gut verrühren und zugedeckt mind. ½ Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen, daraus ca. 10 Omeletten backen

Füllung

1 EL Butter od. Öl	erwärmen
1 Zwiebel, fein gehackt 750g Lauch gerüstet gewogen in feinen Streifen	zugeben und dämpfen
1 EL Mehl	darüber streuen, mischen
2 dl Rahm Salz, Pfeffer, wenig Muskat	dazu giessen, unter gelegentlichem Rühren weich kochen, Füllung abschmecken und auskühlen lassen

Fertig stellen

Omeletten  10 Tr. Modelschinken Lauchfüllung	überlappend zu einem Rechteck auslegen  darauf verteilen darauf streichen, zu einer Rolle aufwickeln ca. 4cm breite Streifen schneiden und «Schnecken» in eine bebutterte Gratinform stellen
3 EL Sbrinz, gerieben 1 dl Rahm 1 dl Milch	mischen und darüber giessen
Gratinieren	Ofenmitte, 180 Grad, 20-25 Minuten
Tipp	Lauschschnecken ohne Guss tiefkühlen und vor dem Gratinieren auftauen lassen