# Gratinierte Auberginen-Omeletten mit Pecoretta

Die Omeletten sind aus einem Teig ohne Milch gemacht. Die Omeletten sind etwas fester und gut zum Gratinieren geeignet. Man kann die Füllung einfach darin einwickeln und die Omeletten am Stück gratinieren, schneidet man sie aber in Stücke und gratiniert sie stehend, sieht das interessanter aus und es bilden sich mehr feine Krüstchen an den Teigrändern. Die Füllung mit Auberginen und Feta kann nach Belieben ergänzt werden, z.B mit Knoblauch und Lattich. Wenig Sauerrahm macht die Füllung geschmeidiger.

Pecoretta ist ein sehr guter, dem Feta nachempfundener Salzlakenkäse. Er wird von der Schafmilchkäserei Koster in Wald ZH produziert.

## Zutaten (2 Portionen)

| | |
|---|---|
| 2-3 | Omeletten ohne Ei |
| 250g | Aubergine |
| 1-2 | Knoblauchzehen |
| 100g | Pecoretta (oder Feta) |
| 100g | Lattich |
| 1El | Sauerrahm |
| | |
| 3 | Datteltomaten |
| 5-6 | frische Basilikumblätter |
| 1El | Olivenöl |
| | Kräutersalz |

## Zubereitung

Knoblauch hacken. Auberginen in ca. 5mm grosse Würfel schneiden. Beides zusammen in Olivenöl ca.6-8 Minuten dünsten bis die Aubergine weich ist.
Derzeit Lattich zu schmalen Streifen schneiden und den Pecoretta zerbröseln. Etwas Pecoretta beiseite stellen.

Aubergine in eine Schüssel geben Lattich und Pecoretta mit der noch heissen Aubergine vermischen. Sobald die Masse etwas erkaltet ist, Sauerrahm untermischen und mit wenig Kräutersalz würzen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Omeletten mit der Füllung ca. 1cm dick belegen, dabei einen Rand von ca. 1,5cm freilassen. Auf einer Seite ein breiterer Rand freilassen (Beim Einrollen auf der dem breiten Rand entgegengesetzten Seite beginnen). Omeletten einrollen. Ende eventuell gerade schneiden und zu 3-4cm langen Stücken schneiden.

Eine Gratinform mit Olivenöl ausstreichen und die Röllchen hineinstellen. Sie sollten sich leicht berühren, damit sie sich nicht entrollen können. Rest des Pecoretta über die Omeletten streuen und mit wenig Sauerrahm beträufeln.

Omelettenröllchen in den Ofen schieben und ca. 20 Minuten gratinieren bis sie leichte Krüstchen zeigen.

Tomaten vierteln und die Kerne entfernen (so ungefähr), Tomaten klein würfeln. 1 El Olivenöl zugeben. Basilikum hacken und sogleich unter die Tomaten mischen. Mit Kräutersalz und wenig Pfeffer abschmecken. ziehen lassen bis die Omelettenröllchen gratiniert sind.

Tomatenwürfelchen zu einem Spiegel anrichten und die Omelettenröllchen daraufstellen (Das geht am Besten mit zwei Löffeln).