Omeletten-Lasagne - überbackene Omeletten-Tarte

Lasagne einmal anders, statt mit Teigplatten wird diese Lasagne mit Omeletten geschichtet. Und sie kommt auch ohne Bechamelsauce aus. Statt derer habe ich eine Mischung aus Sauerrahm und Käse verwendet, die ich mit wenig Mehl leicht gebunden habe.

Bei der Füllung kann man der Fantasie freien Lauf lassen. Ich habe abwechslungsweise Champignons und Krautstiel eingeschichtet. Beides habe ich zuerst gedünstet, respektive angebraten.

Und da Omeletten rund sind, ist diese Lasagne eben auch rund. Gebacken habe ich sie in einer improvisierten Springform, die aus einem auf einen beliebigen Durchmesser einstellbaren Blechstreifen besteht, der auf ein Backblech gestellt wird.

Zutaten (2 Portionen)

6	Omeletten ø ca.19 cm
150g	Champignons
250g	Krautstiel
250g	Sauerrahm
100g	Gruyère gerieben
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1El	Mehl
	Muskatnus, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Omeletten ausbacken nach dem Rezept von da. Da bleiben einige Omeletten übrig, die man aber gut für etwas anderes verwenden kann.

80g geriebener Gruyère mit dem Mehl vermischen. Die Knoblauchzehe dazupressen und mit dem Sauerrahm mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Eine halbe Stunde ziehen lassen. Eventuell mit etwas Milch verdünnen, damit die Masse grad so streichfähig wird.

Zwiebel fein hacken.

Champignons fein scheibeln, zusammen mit der Hälfte der Zwiebel in Bratbutter anrösten, bis sie leicht gebräunt sind, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

Krautstiel inklusive Stengel in feine Streifen schneiden. Mit der anderen Hälfte der Zwiebel andünsten, bis das Kraut zusammenfällt. Salzen und beiseite stellen.

Lasagne schichten:
Ein Backblech ausbuttern. Eine Omelette darauf legen und dünn mit mit der Sauerrahm-Mischung bestreichen. Champignons darauf verteilen und nochmals etwas Sauerrahm-Mischung darauf verteilen. Die nächste Omelette darauflegen mit der Sauerrahm-Mischung bestreichen und mit dem Krautstiel belegen. Dies wiederholen bis vier Schichten vorhanden sind. Zuletzt eine Omelette darauflegen, mit dem Rest der Sauerrahm-Mischung bestreichen und mit dem Rest des geriebenen Gruyère bestreuen. Sobald zwei oder drei Schichten aufgebaut sind, den runden Blechstreifen darüber stülpen, damit die Lasagne zusammenhält.

Im auf 200° vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen, bis der Deckel goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Mit Hilfe eines Spachtels die Omeletten-Tarte auf einen grossen Teller hieven. Tarte mit einem Messer von der Backform lösen und diese abziehen.

35%

Ofenbereit. Mit Blechreifen, der dafür sorgt, dass die Tarte beim Gratinieren nicht auseinander fliesst.

Gratinierte Omeletten-Tarte.

Mit einem Messer die Tarte von dem Blech lösen. Dann lässt sich dieses einfach abheben.