

Crêpes

von Sidi

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/static/kulinarik/schwerpunkt/detail_schwerpunktthema_omelette_de_251.pdf

170 g Mehl	
* 2.5 g Salz	etwas weniger als einen halben TL. In einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken
3.33 dl Milch	Milchwasser. 1/2 Milch und 1/2 Wasser.
3.33 Stück Eier	verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen,iterrühren, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen
4.0 dl Olivenöl	zum Anbraten.
500 g Reibkäse	als Beilage, in Scheiben oder eben gerieben.
400 g Schinken	geschnitten, damit man es in die Crêpes füllen kann.
300 g Pilze	fein schneiden
500 g Tomaten	fein schneiden
200 g Kopfsalat	Rucola!
1.0 g Konfitüre	Honig, Konfi vom Morgen, damit die Kinder ihre Crêpes auch so füllen können.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g