

Omeletten

von Samuel Wüest

Mengen für 10 Personen

Tags: günstig

5.0 dl Milch	
5.0 dl Wasser	
10 Stück Eier	
12.5 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.
500 g Mehl	Das Mehl dazusieben und zu einem glatten Teig rühren. Den Teig 15-30min stehen lassen. Für Glutenintolerante Kinder, Rauchmehl verwenden In der Pfanne mit wenig Öl beiseitig goldgelb backen.
100 g Ruchmehl	
50 g Schinken	Quadrate schneiden
0.2 Stück Salat	
1.0 Stück Zwiebeln	
70 g Gurken	In Scheiben schneiden
100 g Quark	
50 g Ketchup	
50 g Mayonnaise	
50 g Oliven	