Omeletten von Elan

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 verkplofen.
125 g Champignons	Schneiden, sautieren, beim machen beifügen
125 g Cherry-Tomaten	Kurz andünsten
500 g Mehl	Das Mehl dazusieben und zu einem glatten Teig rühren. Den Teig 15-30min stehen lassen. In der Pfanne mit wenig Öl beiseitig goldgelb backen.