Omeletten von Elan

Mengen für 40 Personen

Tags: günstig

2 Liter Milch	
2 Liter Wasser	
40 Stück Eier	
50 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verkplofen.
500 g Champignons	Schneiden, sautieren, beim machen beifügen
500 g Cherry-Tomaten	Kurz andünsten
2 kg 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.