

Omeletten mit div. Füllungen und verschiedene Salate

von Sandra Antenen

Mengen für 10 Personen

ca. 35 Omeletten

Zimt/Zucker, Confi, Bolosauce, Reibkäse, Schinken

Salat: 4 grosse Rüepli, 1/2 Päckli Randen (M-Budget), 1 1/2 Büchsen Mais (Coop), 1x Batavia Salat

Quelle: TipTopf

1.0 Liter Milch

1.0 Liter Wasser

20 Stück Eier Eier verklopfen mit Wasser und Milch mischen

3.0 TL Salz

3.0 TL Salz AROMAT, dazugeben

1.0 kg Mehl Mehl langsam dazugeben, zu einem glatten Teig rühren.
Teig mindestens 30 min bei Zimmertemperatur stehen lassen.
Mit wenig Öl beidseitig goldgelb backen