



Omeletten mit Käse und Spinat

von kochensola2025

Mengen für 15 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer

7.5 dl Milch	
7.5 dl Wasser	
15 Stück Eier	
18.8 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verknüpfen.
750 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.
1.2 kg Reibkäse	
2.25 kg Spinat	Einfachheitshalber kann fixfertig-tiefgefrorener Rahmspinat verwendet werden. Aufwärmen und nach belieben mit Reibkäse auf Omelette geben. Mit Pfeffer würzen.

Anstatt Reibkäse kann auch Gorgonzola oder Fetakäse benutzt werden.