

Omeletten mit Käse und Spinat / Nutella & Zimt & Zucker

von Claudia Pfister

Mengen für 10 Personen

+ 1 Glas Caramell-Aufstrich

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer

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. In der Pfanne mit wenig Öl beiseitig goldgelb backen.
800 g Reibkäse	
1.5 kg Spinat	Einfachheitshalber kann fixfertig-tiefgefrorener Rahmspinat verwendet werden. Aufwärmen und nach belieben mit Reibkäse auf Omelette geben. Mit Pfeffer würzen.
100 g Zucker	
5.0 TL Zimt	
100 g Nutella	

Anstatt Reibkäse kann auch Gorgonzola oder Fetakäse benutzt werden.