Omeletten mit: Spinat, Champignons, Nutella von Nilup

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer

1.0 kg Nutella	
1.0 Liter Rahm	
500 g Frische Champignons	
5.0 dl Milch	
5.0 dl Wasser	
10 Stück Eier	
12.5 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verkplofen.
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	Einfachkeitshalber 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.