

Omeletten selbst füllen 2.0 von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Die Zutaten werden von den Kindern selbst ausgewählt und in der Kochstrasse direkt in die Pfanne zu den Omeletten gegeben.

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Streuwürze, Pfeffer

5.0 dl Milch	
5.0 dl Wasser	
10 Stück Eier	
30 g Schnittlauch	Fein hacken
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 einseitig goldgelb backen und dann die unten aufgeführten Zutaten begeben.
0.5 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
500 g Reibkäse	