

Omletten basis von Melvin Johner

Mengen für 10 Personen

Quelle: [Swissmilk.ch](https://www.swissmilk.ch)

Tags: Einfach, Vegetarisch, Für Zeltlager, schnell

Gewürze: Salz, Zimt

Ausrüstung: Mixer, Küchenwaage

1.0 cl Olivenöl

9 dl Wasser

9 dl Milch

9.0 Stück Eier

3.0 TL Salz

900 g Weismehl

- Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.
- Das Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.
- Die Eier mit Milch & Wasser und Öl verquirlen.
- Zum Mehl giessen.
- Alles zu einem glatten Teig rühren.
- Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- Omeletten in beschichteter Pfanne mit Bratbutter goldgelb backen.
- Optional: Die fertigen Omeletten auf einen Teller schichten und bei 60°C Ober-/Unterhitze warmstellen, bis alle Omeletten gebacken sind.