



# Omletten basis

von Nathalie Lienhard

Mengen für 15 Personen

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

Tags: Für Zeltlager, Einfach, Vegetarisch, schnell

Gewürze: Salz, Zimt

Ausrüstung: Mixer, Küchenwaage

1.5 cl Olivenöl

1.35 Liter Wasser

1.35 Liter Milch

13.5 Stück Eier

4.5 TL Salz

1.35 kg Weissmehl

- 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.

750 g Nutella