

omletten von Julian Oester

Mengen für 10 Personen

Zubereitung für 4 Personen

1. 8 Eier, 400gr. Mehl, 4dl Milch, 4dl Wasser und 1 TL Salz mit einem Schwingbesen vermengen bis der Teig glatt ist.
2. Pfanne fetten und nach und nach Omeletten machen.
3. 300gr. Spinat aufkochen und mit 100ml Rahm und Käse verfeinern, würzen.
4. 150gr. Champignons schneiden und andünsten, mit Kochwein ablöschen und würzen. 2dl Rahm hinzufügen-
5. Geriebener Käse -> Topping
6. Zimtzucker machen -> Topping

Allergien und Diäten

- Gluten: Glutenfreies Mehl.

- Vegan/Laktosefrei: 1 Teil Mehl; 1 Teil vegane/laktosefreie Milch; 1 Teil Blätterliwasser mit einer Prise Salz mischen; Omeletten in Bratpfanne zubereiten.

Tipps

- Glutenfreie Omeletten zuerst machen. Falls der Teig nicht gut genug klebt; Maizena hinzufügen.

Gewürze: Salz

10 Stück Eier

1.0 kg Mehl

1.0 Liter Milch

1.0 Liter Wasser

170 g Butter

500 g Frische Champignons

5 dl Rahm

300 g Reibkäse

100 g Zucker