

# Omeletten Grundrezept



Rezept für 4 Personen / ergibt ca. 12 Omeletten von 18 cm

## Einkaufsliste

200 g Mehl  
1 TL Salz  
2 dl Mineralwasser  
2 dl Milch  
4 Eier

Öl oder Bratbutter

## Vorbereiten

200 g Mehl und 1 TL Salz gut vermischen  
2 dl Mineralwasser zusammen mit 2 dl Milch und den 4 Eiern  
in einem Massbecher gut mischen  
Von der Mitte aus zum Mehl geben und gut verrühren  
Mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen

## Zubereiten

Beschichtete Bratpfanne mit wenig Butter auf mittlere Temperatur  
erhitzen  
Teig mit der Suppenschöpfkelle in Bratpfanne gleichmässig  
verlaufen lassen  
Omelette bei mittlerer Hitze beidseitig goldgelb backen  
Zugedeckt warm stellen

Omeletten werden mit Beilagen nach Wahl gefüllt wie:

Käse

Schinken

Servelat (beigeben zum Teig in Pfanne wenn noch flüssig)

Kräuter (werden meistens unter den Teig gemischt)

Hackfleischsauce mit div. Zubehör

Gemüse / Pilze

Konfitüren aller Art

Früchtekompot / Apfelmus

Quarkfüllung mit Kräutern usw.

Nutella

Vanille Glace mit Beeren und Puderzucker als Süß-Speise