

Omelette – Grundrezept

3 – 4 Personen

- 4 Eier
- 275 g Mehl
- ½ tl Salz
- 350 ml Milch
- 150 ml Mineralwasser mit Kohlensäure, Apfelschorle oder Bier



Eier, Mehl, Salz und Milch gut verquirlen. Nach und nach so viel Mineralwasser unterschlagen, dass ein dünner Teig entsteht. Min. ½ h quellen lassen.

Bratpfanne heiss werden lassen, etwas Butter begeben. (gibt der Omelette die schöne braune Farbe) Eine Schöpfkelle voll Teig in der Pfanne verteilen, beidseitig braten, servieren.

Süss: Mit Zimt und Zucker bestäuben, oder mit Konfitüre bestreichen und einrollen.

Variante mit Kräuter: Gewürze und Kräuter mitbraten.