

Rezept 3: 11. Februar 2021

Omeletten

2-3 Stück

Menge	Zutaten
100 g	Mehl
1 TL	Salz
1	Eier
2dl	Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
20 g	Butter, flüssig, ausgekühlt
	Bratbutter zum Ausbacken

Zubereitung:

1. Das Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.
2. Die Eier mit Milchwasser und Butter verquirlen.
3. Zum Mehl giessen.
4. Alles zu einem glatten Teig rühren.
5. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
6. Omeletten in beschichteter Pfanne mit Bratbutter goldgelb backen.
7. Die fertigen Omeletten auf einen Teller schichten und bei 60°C Ober-/Unterhitze warmstellen, bis alle Omeletten gebacken sind.

Omeletten-Teig lässt sich gut verschlossen im Kühlschrank ca. 2-3 Tage aufbewahren (dafür möglichst frische Eier verwenden).

Für Kräuter-Omeletten:

2-3 EL Kräuter, z.B. Petersilie, Basilikum, Thymian, gehackt unter den Teig ziehen.

Für Kernen-Nuss-Omeletten:

2-3 EL Kerne und Nüsse wie Sonnenblumen, Kürbis, Sesam, Haselnuss, Baumnuss, Mandeln grob gehackt und eventuell leicht geröstet unter den Teig ziehen

Für spannende Variationen kannst du das Grundrezept für Omelettenteig mit Kräutern oder einer feinen Hackfleisch-, Gemüse- oder Schinken-Füllung anreichern.

Rezept von Ria Manser