Omeletten von Samuel Wüest

Mengen für 34 Personen

Tags: günstig

1.7 Liter Milch	
1.7 Liter Wasser	
34 Stück Eier	
42.5 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verkplofen.
1.7 kg Mehl	Das Mehl dazusieben und zu einem glatten Teig rühren. Den Teig 15-30min stehen lassen. Für Glutenintolerante Kinder, Rauchmehl verwenden In der Pfanne mit wenig Öl beiseitig goldgelb backen.
340 g Ruchmehl	
170 g Schinken	Quadrate schneiden
0.68 Stück Salat	
3.4 Stück Zwiebeln	
238 g Gurken	In Scheiben schneiden
340 g Quark	
170 g Ketchup	
170 g Mayonnaise	
170 g Oliven	