

# Omeletten

von Elan

Mengen für 40 Personen

Tags: günstig

2 Liter Milch

2 Liter Wasser

40 Stück Eier

50 g Salz Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.

500 g Champignons Schneiden, sautieren, beim machen beifügen

500 g Cherry-Tomaten Kurz andünsten

2 kg Mehl Das Mehl dazusieben und zu einem glatten Teig rühren. Den Teig 15-30min stehen lassen.

In der Pfanne mit wenig Öl beiseitig goldgelb backen.