

# Omeletten mit Käse und Spinat von Groen

Mengen für 50 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer

2.5 Liter Milch	
2.5 Liter Wasser	
50 Stück Eier	
62.5 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.
2.5 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.
4 kg Reibkäse	
7.5 kg Spinat	Einfachheitshalber kann fixfertig-tiefgefrorener Rahmspinat verwendet werden. Aufwärmen und nach belieben mit Reibkäse auf Omelette geben. Mit Pfeffer würzen.

Anstatt Reibkäse kann auch Gorgonzola oder Fetakäse benutzt werden.