

# Omeletten mit Käse und Spinat von Groen

Mengen für 6 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer

3.0 dl Milch	
3.0 dl Wasser	
6.0 Stück Eier	
7.5 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.
300 g 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.
480 g Reibkäse	
900 g 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.