

omletten von Julian Oester

Mengen für 32 Personen

Zubereitung für 4 Personen

- 1. 8 Eier, 400gr. Mehl, 4dl Milch, 4dl Wasser und 1 TL Salz mit einem Schwingbesen vermengen bis der Teig glatt ist.
- 2. Pfanne fetten und nach und nach Omeletten machen.
- 3. 300gr. Spinat aufkochen und mit 100ml Rahm und Käse verfeinern, würzen.
- 4. 150gr. Champignons schneiden und andünsten, mit Kochwein ablöschen und würzen. 2dl Rahm hinzufügen-
- 5. Geriebener Käse -> Topping
- 6. Zimtzucker machen -> Topping

Allergien und Diäten

- Gluten: Glutenfreies Mehl.
- Vegan/Laktosefrei: 1 Teil Mehl; 1 Teil vegane/laktosefreie Milch; 1 Teil Bläterliwasser mit einer Prise Salz mischen; Omeletten in Bratpfanne zubereiten.

Tipps

- Glutenfreie Omeletten zuerst machen. Falls der Teig nicht gut genug klebt; Maizena hinzufügen.

Gewürze: Salz

32 Stück Eier	
3.2 kg Mehl	
3.2 Liter Milch	
3.2 Liter Wasser	
544 g Butter	
1.6 kg Frische Champignons	
1.6 Liter Rahm	
960 g Reibkäse	
320 g Zucker	