

### Kräuteromeletten (4 Pers.)

200 g Mehl                    in Schüssel geben

1 KL Salz                    beifügen

2 dl Wasser

2 dl Milch

4 frische Eier                im Massbecher gut mischen, Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

Bärlauch, Schnittlauch,

Petersilie, Brennessel,

Sauerampfer                fein schneiden, unter die Masse mischen.

wenig Öl                    in beschichteter Bratpfanne erhitzen, Teig mit Schöpfkelle hineingeben und gleichmässig verlaufen lassen. Omeletten auf mittlere Stufe beidseitig goldgelb backen.