Omelettenteig ohne Milch

Auch ohne Milch und stattdessen mit Wasser lässt sich ein Omlettenteig herstellen. Dabei muss der der Mehlanteil etwas erhöht werden und der Teig muss sehr gut verquirlt werden, am besten mit einem Rührgerät. Die Omletten sind etwas weniger fluffig als Omeletten mit Milch, aber sehr gut zur Verwendung in Gratins geeignet.

Je nach Verwendungszweck kann man den Omlettenteig z.B. auch mit Kräutern würzen, oder pikant mit Pepproncino... oder Muskatnuss und Pfeffer...

Zutaten (ca. 4 Stück)

2	Eier
3dl	Wasser
150g	Mehl
1/2Tl	Salz
	Bratbutter
1/2	handvoll frische Basilikumblätter

Zubereitung

Eier, Wasser und Salz mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Etwas stehen lassen, damit sich der Schaum setzt. Weiter verühren und das Mehl nach und nach zugeben. Solange verrühren, bis keine Mehlklümpchen mehr sichtbar sind.

Basilikum fein hacken und unter den Teig mischen. Teig eine Stunde ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne aufheizen und mit wenig Bratbutter ausstreichen. Teig nochmals aufrühren und portionenweise mit einer kleineren Suppenkelle in die Pfanne geben. Die Pfanne etwas schwenken, damit sich der Teig schön in der Pfanne verteilt. Omeletten ausbacken bis sie beidseitig leicht braun sind.

0,4
0,3
0,2