

Blech – Omelette

200g ½ TL	Mehl Salz	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde eindrücken
2 dl 2 dl 4	Milch Wasser frische Eier	Milch, Wasser und Eier in einen Massbecher geben und mit dem Schwingbesen verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen. Weiterrühren, bis der Teig glatt ist. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten quellen lassen
2 Zweige	Oregano	Blätter von den Stielen nehmen, fein hacken
200g	Zucchini	Stielansatz wegschneiden, an der Röstiraffel reiben, zum Teig geben
200g	Cherrytomaten	Tomaten vierteln, zum Teig geben
2 EL ½ TL wenig	Sbrinz Salz Pfeffer	beigeben
80g	Schinken	in Würfelchen schneiden, beigeben, alles gut verrühren. Teig in ein mit Backpapier belegtes Blech giessen, glatt streichen

Backen:

Ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, in Stücke schneiden.

Tipp:

○ Anstelle von Zucchini z.B. Rüeblli oder anders Gemüse nach Saison verwenden.