

# Frittaten



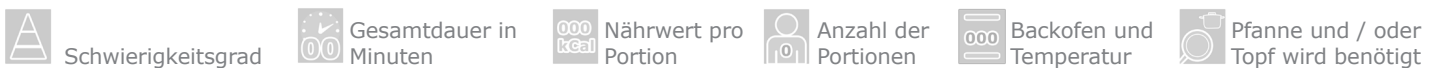
## ZUTATEN

- 120 g glattes Mehl
- 3 Stk. Eier (M)
- 2/8 l Milch
- 3-4 EL Öl
- Salz

## Zubereitung

1. Mehl, Eier, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren.
2. Etwas Öl in einer Tefal Pfanne erhitzen und einen Schöpfer Teig gleichmässig in der Pfanne verteilen. Von beiden Seiten goldbraun backen und auskühlen lassen.
3. Zusammenrollen und in feine Streifen schneiden, oder 2x durchschneiden und dann in feine Streifen schneiden.
4. In Suppentassen verteilen und mit der Rindsbouillon aufgießen, mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Maßeinheiten: Stk. = Stück Pkg. = Packung EL = Esslöffel TL = Teelöffel kg = Kilogramm dag = Dekagramm  
 g = Gramm l = Liter cl = Zentiliter Prise = ca. eine Messerspitze 140 kcal = 585 kJ



Bei diesen Werten handelt es sich um ungefähre Angaben.