

Omeletten

(Rezept für ca. 4 Personen)

Zutaten



200 g Mehl



1 KL Salz



4 Eier



2 dl Wasser



2 dl Milch

Material:



So wird`s gemacht:



200 g Mehl in eine Schüssel geben



1 Kaffeelöffel Salz hinzufügen



4 Eier hinzuschlagen



2 dl Wasser hinzufügen



www.kindersprache.ch

Informationen für Eltern und Bezugspersonen über den Spracherwerb und über Sprachstörungen bei 0-6 jährigen Kindern



2 dl Milch
hinzugeben



Gut rühren



Eventuell mit dem
Handmixer rühren



Teig vorsichtig in
die erhitzte
Bratpfanne geben

Gefüllte Omeletten

Die Omeletten können mit verschiedensten Zutaten gefüllt werden.
Entweder mischt man die Zutaten unter den Teig oder verteilt sie auf die fertige Omelette und rollt diese dann ein.

- Spinat
- Pilze
- Käse
- Hackfleisch
- Apfelmus
- Nutella



Für unsere
Omeletten nehmen
wir Schokostreusel



Vorsichtig auf die
Omelette streuen



Etwas Puderzucker
hinzufügen



Die Omelette
vorsichtig aufrollen



Guten Appetit!



www.kindersprache.ch
Informationen für Eltern und Bezugspersonen über den Spracherwerb
und über Sprachstörungen bei 0-6 jährigen Kindern