



## Omelett mit Limonenseitling

### Zubereitung:

- *Zutaten für die Omeletten mischen*
- *Mindestens für eine halbe Stunde ruhen lassen*
- *Butter oder Öl in Bratpfanne erhitzen*
- *Teig portionenweise in Bratpfanne geben*
- *Fertige Omeletten im Ofen bei 50 Grad warmstellen*
- *Für die Füllung Butter oder Öl in der Bratpfanne erhitzen*
- *Zitronenseitlinge sanft anbraten*
- *Spinat hinzufügen*
- *Omeletten füllen*
- *Eventuell im Ofen mit Käse überbacken*

### Zutaten für 2 Personen:

#### Für die Omeletten:

200g Mehl

1 kleiner Löffel Salz

4 Eier

200 ml Milch

200 ml Wasser

#### Für die Füllung:

200g Limonenseitlinge

Spinat nach belieben

etwas Butter oder Öl