Kräuteromelett

Zutaten

250 g	Mehl
8	Ei(er)
4 dl	Milch
4 dl	Wasser
2 TL	Salz
2 Bund	Schnittlauch
4 EL	Petersilie, gehackt
4 EL	Butter, zum Braten
	Pfeffer, aus der Mühle
100 g	Sprossen, nach Wahl zum Garnieren

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 20 Minuten Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Eier trennen und das Eigelb mit der Milch, dem Wasser und dem Salz verquirlen und zum Mehl gießen. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
Den Schnittlauch fein schneiden und zusammen mit der Petersilie zum Teig geben. Die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.
Wenig Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen und pro Omelett etwa 3 Esslöffel Teig hineingeben. Den Teig dünn verteilen und beidseitig goldbraun backen.
Zum Servieren in der Mitte falten und mit Pfeffer und Sprossen garnieren.