

Rezept

# Frittaten

Ein Rezept von Frittaten, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Milch	<b>2</b> Eier (Größe M)
½ TL Salz	<b>120 g</b> Mehl
<b>3 EL</b> Öl oder Butterschmalz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Milch, Eier und Salz verrühren, das Mehl untermischen und den Teig 30 Min. quellen lassen. Eine beschichtete Pfanne dünn mit Öl auspinseln und heiß werden lassen. Temperatur auf mittlere Hitze zurückschalten.
2. Ca. ⅛ des Teiges in die Pfanne gießen und durch rasches Hin- und Herschwenken gleichmäßig dünn verteilen. Bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. braten, wenden und in ½ Min. fertig braten.
3. Fertige Pfannkuchen übereinander auf einen Teller stapeln und abkühlen lassen. Einzeln aufrollen und in dünne Streifen schneiden. In einer Schüssel auf den Tisch stellen, damit sich jeder nach Lust und Laune bedienen kann.