Frittaten-Grundrezept

Mit dem Frittaten-Grundrezept gelingt eine schmackhafte Einlage für Suppen und Eintöpfe. Ein praktisches Rezept, das schnell und einfach geht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

0.5 l	Milch
4 Stk.	Eier
200 g	Mehl (glatt)
1 Prise	Salz
1 EL	Öl (oder Butterschmalz)

Zubereitung

1. Es bedarf nur wenig Mühe, das **Frittaten-Grundrezept** zuzubereiten. Milch, Eier, das glatte Weizen- oder Dinkelmehl mit Salz vermengen, einen elektrischen Stabmixer zur Hilfe nehmen. 15 Minuten ruhen lassen.

2. Nach der Ruhepause nochmals umrühren. Pfanne auf dem Herd erhitzen. Ist die Wärme bereits 10 Zentimeter über der Pfanne mit der Hand spürbar, mit einem Silikonpinsel ein wenig Öl oder Butterschmalz darin verteilen.

3. Mit einem mittelgroßen Schöpfer den Teig in die Pfanne geben, diese schwenken und dabei den Teig gleichmäßig verteilen. Von beiden Seiten hellbraun ausbacken, dann auskühlen lassen. Nach dem Abkühlen in längliche Frittaten schneiden.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Das Frittaten-Grundrezept kann man je nach Geschmack noch weiter verfeinern, zum Beispiel mit frischen Kräutern.