

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Omelett

Zutaten

250 g
Mehl
1 gestr. TL
Salz
1 gestr. TL
Backpulver
600 ml
Sojamilch
250 g
Pilze
1 TL
pflanzliche Margarine
1 Prise
(Kräuter)Salz
1 Prise
Pfeffer

Petersilie

Zubereitung

Mehle, Salz, Backpulver und Sojamilch zu einem Teig verrühren. Wenn der Teig zu dickflüssig wird, Mineralwasser (mit Kohlensäure) dazugeben bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Auf Stufe 4 braten.

Für die Pilzfüllung:

Pilze in etwas Margarine anbraten und mit (Kräuter)Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Zusatzinfo:

Tipp: Wenn der Teig zu dünn wird, mehr Mehl nehmen.

Rezeptgruppe: Haupt,Beilage,Lunch,Vorspeise.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2005-02-01 20:33:43

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=11

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=11&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>