

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Frittaten

**Köche: Elisabeth & Otto Jaus**

### Zutaten

(4 Personen)

- 3 Eier
- ¼ l Milch
- 150 g Universalmehl (glatt) oder Dinkelmehl Type 700
- Salz
- Öl oder Butter zum Anbraten

### Zubereitung

**1.** Für die Frittaten zuerst die Eier und die Milch in eine Schüssel geben, mit einer Prise Salz würzen und die Zutaten mit einem Schneebesen zu einem flüssigen Teig vermengen. Dann das Mehl begeben und so langeiterrühren, bis keine Mehlklumpen mehr vorhanden sind. Falls der Teig zu dick ist, einfach noch einen Schuss Milch zugeben.

**2.** Nun eine beschichtete Pfanne mit Öl oder Butter ausstreichen und stark erhitzen. Dann mit einer Schöpfkelle etwas Teig in die heiße Pfanne geben und diese immer wieder schwenken, bis der Boden gleichmäßig dünn bedeckt ist. Die Palatschinke bei mittlerer Hitze auf einer Seite goldgelb backen. Sobald man sie in der Pfanne gut bewegen kann, mit einem Pfannenwender wenden und die andere Seite goldgelb anbraten. Die gesamte Teigmasse nun auf diese Weise verarbeiten.

Quelle: ORF extra

**3.** Zum Schluss die fertigen Palatschinken einrollen und mit einem scharfen Messer in dünne Frittaten schneiden.