



Dünne Eierstreifen

Diese Eierstreifen werden als Zutat für Rollen oder als Suppeneilage verwendet.

Die Eier werden in einer Schüssel sehr gut verrührt. Eine Pfanne wird auf mittlerer Hitze erhitzt und ganzflächig mit wenig Öl eingepinselt. Sobald die Pfanne heiß ist, werden die aufgeschlagenen Eier hineingegeben, einmal geschwenkt, so dass der Pfannenboden vollständig bedeckt ist und dann zurück in die Schüssel geben.

Sobald das dünne Omelett nach ca. 3-4 Minuten oben angetrocknet ist, wird es vom Boden gelöst und gewendet. Nach einer halben Minute wird es zweimal eingeschlagen und auf einen bereitstehenden Teller gegeben. Jetzt wird die Pfanne wieder ausgepinselt und das nächste Omelett zubereitet.

Danach werden die Omeletts in sehr dünne Streifen geschnitten und können so weiterverwendet werden.