Frittaten für eine gute Suppe

Kategorien:	Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1/4 Liter Milch
3 Eier
140 g Mehl
Salz

Zubereitung

Die Milch mit wenig Salz würzen und mit den Eiern und dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren.
In einer flachen Pfanne ein wenig Fett erhitzen und so viel Teig einlaufen lassen dass der Boden der Pfanne dünn bedeckt ist.
Zuerst die eine Seite, dann wenden und auch die zweite Seite hellbraun backen.
Nach dem abkühlen einmal halbieren und in gleichmäßige Streifen schneiden.

Tip: Das Wort „Frittate“ kommt aus dem Italienischen bzw. vom lateinischen „frictella“. Noch heute bezeichnet man mit „frittata“ und „frittella“ in Italien Omelette bzw. „Pfannkuchen“, und „fritello“ heißt „(in Öl) Gebackenes“.