



## Mehlfladen

(für 4 Portionen)

### Zutaten:

2 Glas	Milch	(1 Glas = 200 ml)
2 Glas	Mehl	
2	Eier	
250 g	Feta	
60 g	Butter	

### Zubereitung:

1. Milch, Mehl und Eier zu einer glatten Masse verrühren.
2. Butter in der Pfanne sehr heiß werden lassen und die Milch-Mehl-Eier-Mischung gemeinsam mit dem zerbröckelten Feta hinzugeben und stocken lassen.
3. Danach die Pfanne in dem vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für ca. 15 – 20 Minuten stellen und backen lassen.