

Flädlesuppe



Flädlesuppe

2019-01-10 18:04:06



Portionen 4

Gesamtzeit

30 min

Gesamtzeit

30 min

Zutaten

1. 1 l Fleischbrühe für Vegetarier Gemüsebrühe
2. 200 g Feinfrost Suppengemüse
3. Öl
4. 1/8 l Milch
5. 100 g Mehl
6. 1 Ei
7. 1 Tl Dill
8. Petersilie
9. Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Aus Milch, Mehl, einer Prise Salz und dem Ei, einen Teig ohne Klümpchen rühren und den Dill zugeben.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig zwei Eierkuchen ausbacken.
3. Nach dem Erkalten den Eierkuchen in Streifen schneiden.
4. Nun das Suppengrün in der Brühe weich kochen.
5. Die Eierkuchenstreifen (Flädle) zugeben, nicht mehr kochen lassen.
6. Abschmecken mit Salz und Pfeffer, mit gehackten Petersilie verfeinern.
7. Sofort servieren.

Mein Tipp

1. Die Flädle kann man auch direkt in die Suppenteller geben und dann die Brühe mit dem Gemüse aufgießen.

cocotte.de <https://www.cocotte.de/>