Flädlesuppe Rezept

Zutaten für 5 Portionen

Für die Suppe:

- Suppengrün (1 Bund aus Möhren, Sellerie, Lauch, Petersilie)
- 2 Liter Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Muskat
- Salz
- Pfeffer

Für die Flädle:

- 200 g Weizenmehl
- 300 ml Milch
- 3 Eier
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 1 EL Schnittlauch (gehackt)
- ½ TL Salz
- Pfeffer

Zum Ausbacken:

- Rapsöl

Arbeitszeit:	ca. 35 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche und schäle das Gemüse. Schneide den Lauch in dünne Ringe und das restliche Gemüse in feine Streifen.

2. Gib alle Zutaten für die Suppe in einen Topf und lasse sie langsam aufkochen und dann vor sich her köcheln.

3. Gib das Mehl mit der Milch, den Eiern, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie in eine Schüssel und verrühre sie gut.

4. Erhitze einen Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne. Gib für jeden Flädle eine Kelle Teig in die Pfanne und backe ihn von beiden Seiten aus.

5. Rolle die herzhaften Pfannkuchen zusammen und schneide sie in dünne Scheiben.

6. Gib die Flädle in eine Tasse oder einen tiefen Teller und übergieße sie mit der Suppe.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.