



FLÄDLISUPPE

30 MIN.
AKTIV

30 MIN.
GESAMT

91 KCAL
PRO PERSON

① Fett: 4 g, Kohlenhydrate: 10 g, Eiweiss: 4 g pro Person

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Flädli

50 g	Weissmehl
2 Prisen	Salz
1 dl	Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)
1	frisches Ei
	Bratbutter zum Backen

Bouillon

8 dl	Fleischbouillon
1 EL	glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
1 EL	Schnittlauch, fein geschnitten

UND SO WIRDS GEMACHT

Flädli

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milchwasser mit dem Ei verrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen, weiterrühren, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 15 Min. quellen lassen. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die Hälfte vom Teig in die Pfanne giessen. Hitze reduzieren. Ist die Unterseite der Omelette gebacken und löst sie sich von selbst, Omelette wenden, fertig backen, herausnehmen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Omeletten aufrollen und in feine Streifen schneiden.

Bouillon

Bouillon aufkochen. Flädli begeben, nur noch heiss werden lassen. Petersilie und Schnittlauch darüberstreuen.

GUT ZU WISSEN



Hinweis:

Statt Fleischbouillon Gemüse- oder Geflügelbouillon verwenden.



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/17317/