

# Flädlesalat

## Flädle



Rezept online aufrufen



### Schwäbische Flädle

**ohne die kein echter Schwabe auskommt!**

Mehl, Wasser, Eier, Salz und Zucker zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren. 20 Minuten quellen lassen.

In einer Omelettpfanne wenig Fett erhitzen und so viel Teig einfüllen, dass der Boden der Pfanne dünn bedeckt ist. Bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten goldgelb backen.

Die Flädle eignen sich, in Streifen geschnitten, als Suppeneinlage oder als „Unterlage“ für Walnusseis mit Rumapfelmus.



Bild für Druck ausblenden

#### Zutaten für 4 Portionen:

120 g Mehl, Typ 405

2 Ei(er)

etwas Salz

2 EL Zucker

1 Tasse Mineralwasser

40 g Fett zum Ausbacken

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Kcal p. P. ca. 269

Mit Mayonnaise, Wurst, Nüssen und gebratenen Zwiebeln mischen. Kalt servieren.