

Flädlesuppe



Flädle:

250 g Mehl

300 – 400 ml Milch (statt Milch kann zum Teil Mineralwasser genommen werden)

1 gestrichener Teelöffel Salz

3 Eier

Fett zum braten (Butaris oder Öl)

Aus den Zutaten den Teig rühren und daraus dünne Pfannkuchen braten, auskühlen lassen.
Die Pfannkuchen in dünne Streifen (Flädle) schneiden.

Fleischbrühe oder Gemüsebrühe zubereiten.

In der fertigen Brühe die Flädle erwärmen, (nicht kochen).

Zum Schluss mit Schnittlauchröllchen garnieren.



wünscht guten Appetit!

