



Gemüsesuppe mit Flädle

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	2 St.
Milch	100 ml
Salz	
Weizenmehl, Type 405	150 g
Suppengemüse	2 Bund
Öl	4 EL
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, große Pfanne, Schöpfkelle

1. In einer Schüssel Eier, Milch und Salz verrühren. Mehl in die Schüssel sieben und zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.
2. Petersilie vom Suppengemüse waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Unter den Teig heben.
3. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges in das heiße Öl geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen. Pfannkuchen ca. 1–2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst, vorsichtig wenden und nochmals ca. 1 Min. von der anderen Seite goldbraun backen. Pfannkuchen beiseitestellen und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist. Pfannkuchen aufrollen und in dünne Streifen schneiden.
4. Suppengemüse waschen, schälen und Sellerie und Karotten jeweils in dünne Streifen schneiden. Porree in dünne Ringe schneiden. In einem Topf ca. 1,5 l Salzwasser aufkochen und Karotte und Sellerie darin ca. 6 Min. köcheln. Porree zugeben und nochmals ca. 2 Min. köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Flädle dazugeben, erwärmen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	303 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	13 g