

Flädlessuppe

am besten schmeckt sie in hausgekochter Rindfleischsuppe

Zutaten:

80 g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz, 125 ml Milch, 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Mehl, 1 Ei, Salz und Milch glatt verrühren und 15 min quellen lassen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, fein hacken und in den Teig untermischen. Den Teig in einer großen Pfanne zu dünnen Pfannenkuchen backen, aufrollen und auskühlen lassen. Die gerollten Pfannenkuchen in Röllchen schneiden und auf 6 Suppenteller verteilen. Mit der heißen gekochten Rindfleischbrühe die Teller auffüllen, mit übriger Petersilie bestreuen und servieren.