



Frittatensuppe

😊 6 Portionen
(als Vorspeise)

🕒 30 min

🍴 Suppen

ZUTATEN

für die Frittaten

150 g Mehl
3 Eier
200 ml Milch
50 ml Mineralwasser
mit Kohlensäure
Kräutersalz
Pfeffer
etwas Öl zum Braten

außerdem

ca. 1,5 l Rinderbrühe
Schnittlauch oder Petersilie
zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Mehl, Eier, Milch und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne mit wenig Öl erhitzen. Bei mittlerer Hitze nach und nach dünne, goldbraune Palatschinken (Pfannkuchen) ausbacken. Aus der angegebenen Menge werden ca. 8 Stück.

Die Palatschinken halbieren, aufeinanderlegen und in dünne Streifen schneiden.

Die Frittaten in Suppenteller verteilen, heiße Brühe angießen und mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren.

NOTIZEN