

Rezept

Flädlesuppe mit Gemüse

Ein Rezept von Flädlesuppe mit Gemüse, am 09.06.2026

Zutaten

100 g Mehl	1/8 l Milch
2 Eier	Salz
1 großes Bund Suppengrün (etwa 400 g)	1 l Brühe (selbst gekocht oder Instant)
1/2 TL Majoran, getrocknet	1/2 Bund Petersilie
Pfeffer, frisch gemahlen	Butterschmalz zum Ausbacken

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Für die Flädle das Mehl mit der Milch, den Eiern und 1 guten Prise Salz verschlagen. Den Teig 15 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Suppe das Suppengrün waschen, putzen und klein schneiden. Das Gemüse mit der Brühe und dem Majoran zum Kochen bringen und in 20 Min. bei geringer Hitze garen.

3. In einer Pfanne wenig Butterschmalz erhitzen und aus dem Flädleteig nacheinander 3-4 dünne Pfannkuchen backen. Die fertigen Pfannkuchen etwas abkühlen lassen, aufrollen und in möglichst feine Streifen (Flädle) schneiden.

4. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken.

5. Sobald das Gemüse gar ist, die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

6. Die Flädle auf Suppentassen oder -teller verteilen und die heiße Suppe darüber geben. Die Suppe mit Petersilie bestreut servieren.