

Rezept

Gemüse Eintopf mit Kräuterflädle

Ein Rezept von Gemüse Eintopf mit Kräuterflädle, am 09.06.2026

Zutaten

2-3 EL 2-3 EL Butter	75 g Mehl
1/8 l ca. 1/8 l Milch	1 Ei (Größe M)
Salz	1 Bund Frühlingskräuter (z. B. Schnittlauch, glatte Petersilie, Kerbel, Estragon)
800 g ca. 800 g Frühlingsgemüse (z. B. Möhren, Kohlrabi, Brokkoli, Mairübchen, grüner Spargel, Zuckerschoten)	250 g Kartoffeln
1 EL Olivenöl	1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter	1-2 1-2 Knoblauchzehen
Pfeffer	1 1/4 l kräftige Gemüsebrühe (Instant)
	1/2 Bund glatte Petersilie
	Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Für die Kräuterflädle 1 EL Butter schmelzen. Mehl in eine Schüssel geben. Milch, flüssige Butter und Ei hinzugeben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Teig mit Salz würzen. Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen hacken. Die Hälfte davon unter den Flädleteig rühren, restliche Kräuter für den Eintopf beiseitestellen.
2. In einer beschichteten Pfanne jeweils etwas Butter erhitzen, eine kleine Suppenkelle Teig hineingeben und einen dünnen Pfannkuchen backen. Den Pfannkuchen wenden, wenn die Unterseite leicht knusprig gebacken ist. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren. Flädle aufrollen (so lassen sie sich später besser schneiden) und abkühlen lassen.
3. Für den Gemüse Eintopf alle Gemüsesorten putzen, waschen bzw. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln.
4. In einem großen Topf das Öl erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin kurz glasig schwitzen. Die Gemüsebrühe angießen, die Lorbeerblätter hineingeben und alles aufkochen. Kartoffel- und Möhrenstücke dazugeben und 5 Min. darin zugedeckt kochen lassen. Dann die restlichen Gemüsesorten hineingeben und weitere 5-8 Min. kochen lassen, bis alle Gemüsesorten gar sind.
5. Die beiseitegestellten Kräuter in die Suppe rühren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Lorbeerblätter entfernen. Flädlerollen in schmale Streifen schneiden und in die heiße Suppe geben. Suppe sofort servieren.