

Rezept

Kräuterflädlesuppe

Ein Rezept von Kräuterflädlesuppe, am 14.04.2026

Zutaten

2 EL Mehl	1 Ei
4 EL Milch	Salz
1 EL gehackte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill: frisch oder TK)	1 TL neutrales Öl
1 EL Schnittlauchröllchen (nach Belieben)	250 ml Fleischbrühe (Instant)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in einer Rührschüssel mit dem Ei und der Milch verquirlen. 1 Prise Salz und die Kräuter unterrühren und 10 Min. zugedeckt quellen lassen.

2. Das Öl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen. Den Teig hineingießen und daraus einen Pfannkuchen backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Die Brühe aufkochen. Den Kräuterpfannkuchen aufrollen und in feine Streifen schneiden. Diese in einen Suppenteller geben und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Nach Belieben mit Schnittlauchröllchen bestreuen.