



Flädle

Zutaten

- 150 g Mehl
- 1 Ei
- 150 ml Milch
- 20 g Butter
- Muskat
- frische Petersilie
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Hinweis: Flädle werden klassisch mit Hühnerbrühe serviert. Das passende Rezept finden Sie in unserem Blog oder auf unserem YouTube-Kanal.

1. Petersilie klein hacken. Milch, Eier, Butter, etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab verquirlen.
2. Mehl nach und nach während des pürieren hinzugeben. Danach die Petersilie mit dem Teig vermengen.
3. Die Crepespfanne auf dem Herd erhitzen und drei Crêpes aus dem Teig backen. Die Pfannkuchen einrollen und in dünne Streifen schneiden.
4. In einer Suppenschüssel servieren und mit Hühnerbrühe auffüllen. Guten Appetit!

