

# Frittaten

Die Frittaten sind eine typische Suppeneinlage in Österreich und den angrenzenden Ländern. Das Rezept eignet sich auch zum Einfrieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|         |                      |
|---------|----------------------|
| 60 g    | Mehl (glatt)         |
| 1 Stk.  | <a href="#">Ei</a>   |
| 1 Stk.  | Eidotter             |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a> |
| 1 Prise | Muskatnuss           |
| 125 ml  | Milch                |
| 1 EL    | Petersilie           |
| 4 EL    | Öl                   |

## Zubereitung

1. Für die **Frittaten** als erstes die Petersilie hacken und das Ei trennen. Eigelb, Ei und Salz verrühren, Mehl und Milch abwechselnd zufügen und unterrühren. Solange rühren, bis der Teig gleichmäßig und elastisch ist. Die Petersilie unterheben, würzen mit Muskatnuss. Rund 10 Minuten ruhen lassen.
2. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Den Teig portionsweise eingießen und zu goldgelben Palatschinken backen lassen.
3. Herausnehmen, abtropfen lassen. Sodann einrollen und in etwa 0,3 bis 0,4 Zentimeter dicke Frittaten schneiden, fertig.

## Tipp

Die Frittaten sind eine schmackhafte Einlage für Rinderbrühen und andere Suppen.