Frittatensuppe

Die feine Frittatensuppe ist vor allem bei Kindern beliebt. Das Rezept kann man auch aus überzähligen Palatschinken vom Vortag zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

75 g	Mehl (glatt)
125 ml	Milch
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
2 Scheiben	Speck
1 l	Rindsuppe

Zubereitung

1. Zunächst wird der Teig für die **Frittatensuppe** vorbereitet. Dazu Mehl, Milch, Eier und Salz mit einem Schneebesen gut vermischen.

2. Danach ein bisschen Speck in einer Pfanne zerlassen, den Speck wieder rausnehmen und im übrigen Fett den Teig zu Frittaten Palatschinken auf beiden Seiten goldbraun backen.

3. Danach die fertig gebackenen Palatschinken einzeln aufrollen und mit einem scharfen Messer fein schneiden. Die Frittaten in ein Suppenteller geben und mit heißer Rindsuppe aufgießen und die fertige leckere Frittatensuppe servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Frische Kräuter verleihen der Frittatensuppe noch das gewisse Etwas.