

FLÄDLE FÜR SUPPE

ZUTATEN

150 g Mehl
200 ml Milch
2 Eier
Salz
4 EL Butter

ZUBEREITUNG

Die Pfannkuchen in einer Pfanne mit Butter ausbacken. Dann aufrollen und in sehr feine, nudelähnliche Streifen schneiden.

Tipp: Abgekühlte Pfannkuchen mit Kalbsbrät bestreichen, aufrollen, 30 Minuten ruhen lassen, in 2 cm dicke Stücke schneiden und 1 Minute in heißer Fleischbrühe ziehen lassen.