

# FRITTATENSUPPE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 75 g (griffiges) Mehl
  - 1/8 l Milch
  - 1 Eigelb
  - 1 Eiweiß
  - 1 Prise Salz
  - etwas Öl zum ausbacken
- 
- 1 l Gemüsebrühe
  - 1/2 Bund Schnittlauch

## Zubereitung:

Palatschinken backen:

Die Milch mit einer Prise Salz und dem Mehl mit einem Schneebesen glattrühren, Eier dazugeben und nochmal gut verrühren. Ein paar Tropfen Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Teig so dünn wie möglich eingießen, die Pfanne dabei so schwenken, dass sich der Teig dünn und gleichmäßig über den Pfannenboden verteilt. Goldbraun backen, wenden und auch die andere Seite der Palatschinke Farbe nehmen lassen. Auskühlen lassen und in dünne Streifen schneiden. Frittaten in einen Suppenteller geben und mit heißer Suppe übergießen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.