

Grüne Flädli suppe

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Ruhen lassen: ca. 30 Min.

Ergibt ca. 1 Liter

Grüne Flädli

50 g Mehl

3 Esslöffel geriebener
Sbrinz

2 Prisen Salz

1 Ei

1 dl Milchwasser
($\frac{1}{2}$ Milch / $\frac{1}{2}$ Wasser)

2 Esslöffel glattblättrige
Petersilie, fein gehackt
Bratbutter zum Backen

1. Mehl, Sbrinz und Salz in einer Schüssel mischen. **2.** Ei mit dem Milchwasser und der Petersilie pürieren. Die Hälfte der Flüssigkeit auf einmal zum Mehl giessen, glatt rühren. Restliche Flüssigkeit unter die Masse mischen, zu einem glatten Teig rühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

Backen: wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. So viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden dünn überzogen ist. Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Omelette wenden, fertig backen. Auf flachen Teller legen, satt zusammenrollen. Omelettenrollen in ca. 5 mm breite Streifen schneiden, bis zum Servieren beiseite stellen.



Gemüsebouillon

1 Liter Wasser

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Lauch, in breiten Streifen

1 kleiner Sellerie,
in Stücken

1 Rüebli, in Stücken

1 Zweiglein Thymian

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel
Thymianblättchen

1. Wasser mit allen Zutaten bis und mit Thymianzweig in einer weiten Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 30 Min. köcheln. Suppe durch ein feines Tuch giessen, Bouillon in die Pfanne zurückgeben. **2.** Bouillon salzen, nochmals aufkochen. Flädli und Thymianblättchen begeben, Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten.