



ERWÄRMEND

ORIGINAL VORARLBERGER FLÄDLESUPPE

 20 Minuten

ZUTATEN

4 Personen

72 g Mehl

144 ml Milch

1 3/5 Eier

2 2/5 EL Käse (gerieben)

4/5 EL Butter

4/5 l Rindsuppe

4/5 Prise Pfeffer

4/5 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Einen Fladenteig aus Mehl, Milch, Eier, Käse, Pfeffer und Salz herstellen. Der Teig wird mit dem Schneebesen so lange gerührt, bis er glatt und sämig ist. Im Anschluss Butter in einer Pfanne erhitzen und die Palatschinken beidseitig goldgelb backen.
2. Jede Palatschinke wird separat gerollt und daraus mit einem Messer feine Streifen geschnitten. Die daraus entstehenden Flädle in Teller portionieren und mit heißer (Gemüse)Suppe übergießen.

NÄHRWERTANGABEN

Angaben pro Portion

| kJ (kcal) | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |
|-----------|---------|---------------|--------|
| 787 (188) | 10,10 g | 16,19 g | 9,93 g |

**FAIRPLACE WÜNSCHT
GUTEN APPETTIT!**