

Flädli Suppe

von Moritz Kobel

Mengen für 20 Personen

Tags: günstig

Gewürze: Petersilie

2.5 dl Milch	
2.5 dl Wasser	
5.0 Stück Eier	
6.25 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.
250 g Mehl	Das Mehl dazusieben und zu einem glatten Teig rühren. Den Teig 15-30min stehen lassen.
	In der Pfanne mit wenig Öl beiseitig goldgelb backen.
5.0 Liter Bouillon (flüssig)	Omeletten in feine Streifen schneiden. In Suppenschüssel geben und Bouillon darübergießen.