

# Flädli Suppe

von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

Tags: günstig

Gewürze: Petersilie

1.25 dl Milch	
1.25 dl Wasser	
2.5 Stück Eier	
3.125 g Salz	Eier, Salz, Wasser und Milch verklopfen.
125 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.
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	Omeletten in feine Streifen schneiden. In Suppenschüssel geben und Bouillon darübergießen.