

Schnittlauch-Flädle (dünne Pfannkuchen)

Für 4–6 Personen

| | | |
|----------------|------------------|-----------------------------|
| 100 g Mehl | Salz | frisch geriebene Muskatnuss |
| 2 Eier (Kl. M) | 150–200 ml Milch | 0,5 Bund Schnittlauch |
| 2–3 El Öl | | |

Mehl mit je 1 Prise Salz und Muskat mischen. Eier und Milch verquirlen und nach und nach in die Mehlmischung rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unterrühren. Teig 10 Minuten quellen lassen. Jeweils 1 Tl Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und nacheinander goldbraune Pfannkuchen backen. Pfannkuchen leicht abkühlen lassen und in schmale Streifen schneiden. In Suppenteller geben und mit heißer Consommé übergießen.

Tim Mälzer am 06. 03. 2010