

Frittatensuppe mit Gemüse

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|-------------------|
| Knollensellerie / Bleichsellerie | ¼ Stk. |
| Vollmilch | 0.13 Liter |
| Rohe Hühnereier - mittel | 2 Stk. |
| Schnittlauch | 1 Bund |
| Lorbeerblatt / Lorbeerblätter | 2 Stk. |
| Lorbeeren | 2 Stk. |
| Speiseöl / Öl | 2 EL (Esstlöffel) |
| Suppenwürze / Suppengewürz / Brühgranulat | 1 Prise(n) |
| Petersilwurzeln / Petersilienwurzeln | 1 Stk. |
| Karotten / Möhren | 2 Stk. |
| Zwiebeln | 1 Stk. |
| Weizenmehl (glatt) | 60 g |

Zubereitung:

Öl in einen hohen Topf geben,
die gewaschene Zwiebel halbieren (nicht schälen!) und mit der Innenseite in das heiße Öl legen,
anbraten,
das restliche geschälte Gemüse hinzugeben, mitbraten,
mit einem Liter Wasser aufgießen und die Gewürze hinzugeben,
eine gute Stunde köcheln lassen, nicht zudecken.

Während die Suppe kocht Eier, Milch, Mehl und Salz glatt rühren. In einer flachen Pfanne Öl erhitzen und den Palatschinkenteig dünn einlaufen lassen. Beidseitig goldbraun backen. Solange wiederholen bis der gesamte Teig verbraucht ist.

Sobald das Gemüse weich ist, herausnehmen und in kleine Stücke schneiden,
anschließend wieder zurück in die Suppe geben.

Die ausgekühlten Palatschinken zusammenrollen und feine Streifen herunterschneiden.

Suppe und Gemüse in Teller portionieren, fein geschnittenen Schnittlauch dazu, Fritaten hinein und servieren!

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht

