

Frittatensuppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Karotten / Möhren	2 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Vollmilch	¼ Liter
Suppenwürze / Suppengewürz / Brühsgranulat	Etwas / nach Bedarf
Petersilwurzeln / Petersilienwurzeln	1 Stk.
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Lorbeeren	2 Stk.
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	2 Stk.
Schnittlauch	½ Bund
Knollensellerie / Bleichsellerie	½ Stk.
Weizenmehl (glatt)	120 g
Zwiebeln	1 Stk.

Zubereitung:

Frittaten für die Frittatensuppe:

- Mehl salzen, mit etwas Milch glattrühren
- Restliche Milch und Ei zugeben
- Teig ca. 20 min. stehen lassen
- etwas Öl in der Pfanne erhitzen
- einen Schöpfer Teig eingießen und durch Schwenken in der Pfanne dünn verteilen
- Teig auf der Unterseite backen, umdrehen, zweite Seite goldgelb backen
- auskühlen lassen und fein nudelig schneiden;

Suppe:

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, mit braten,

mit einem Liter Wasser aufgießen und die Gewürze hinzugeben,
eine gute Stunde köcheln lassen, nicht zudecken.

Sobald das Gemüse weich ist, dieses herausnehmen.

Die Frittaten in Teller geben, Schnittlauch in kleine Ringe schneiden und in die Suppe geben.

Guten Appetit!

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-461-Frittatensuppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at