

## Flädli – Suppe

Rezept für 8 Personen

### Zutaten:

#### *Suppe:*

1.5 L, Gemüsebouillon

#### *Omelettes mit Bio-Berg-Kräuter:*

1 dl Mineral-Wasser mit Kohlensäure

1 dl Milch

80 g Mehl

1 Ei

0,5 EL Sonnenblumenöl

Salz

Bio-Berg-Kräuter



### Zubereitung:

Milch, Mineralwasser, Öl und Ei verquirlen, Mehl, Kräuter und Salz beifügen, zu einem glatten Teig rühren. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Die Omelettes in einer beschichteten Bratpfanne (nicht zu stark erhitzen) mit wenig Öl, ausbacken, schneiden und in die Bouillon geben.