

Flädli-Suppe mit roten Herzen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Teig:

70 g	Mehl
⅓ TL	Salz
1	Ei
0,5 dl	Milch
0,5 dl	Randensaft
	Bratbutter oder Bratcrème

Suppe:

10 dl	Wasser
4 TL	Gemüsebouillonpaste oder
1	Gemüsebouillonwürfel
3 EL	Schnittlauch, schräg geschnitten



Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Ei, Milch und Randensaft verquirlen, in die Mulde giessen, mit dem Schwingbesen zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die Hälfte des Teiges hineingeben, schwenken, so dass der ganze Pfannenboden davon bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze anbraten. Omelette mit Hilfe von 2 Bratschaufeln wenden, fertig braten, auf ein Schneidebrett gleiten lassen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Aus den Omeletten Herzen ausstechen.

Wasser aufkochen. Bouillonpaste oder -würfel beifügen, auflösen. Schnittlauch einstreuen. Herzen in vorgewärmten Suppentellern verteilen, Bouillon sorgfältig darüber giessen. Sofort servieren, bevor die Herzen die rote Farbe an die Suppe abgeben.