

# Suppe mit Wildkräuter-Flädle

(4 Personen)

## Zutaten:

- 1 l Gemüsebrühe oder 1 l Wasser + 1-2 EL Instantbrühe
- 2 Eier
- 1 Tasse Milch
- 1 EL Olivenöl
- 4 EL Mehl (Dinkel 1050)
- ½ TL Kräutersalz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 gute Hand voll feinst gehackter Kräuter (Brennnessel, Giersch, Spitzwegerich, Bärenklau, Bärlauch, Wiesenlabkraut, Hundslauch, Dost, Thymian, Maggikraut)
- Butterfett oder Öl zum Ausbacken Backofen auf 200° vorheizen.
- 

## Zubereitung

1. Eier mit Mehl, Salz u. Pfeffer verquirlen, Milch zugeben, zum Schluss die Kräuter unterheben. 20 Min. ziehen lassen
2. Dünne Flädle in Butter ausbacken, aufrollen und abkühlen lassen
3. In Streifen schneiden und auf den Tellern mit einigen frischen Kräutern verteilen
4. Zum Servieren mit heißer Brühe übergießen