

Gemüsesuppe mit Kräuterflädle

Zutaten für die Flädle (für 3 Personen):

- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 100 g helles Dinkelmehl
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Öl

Petersilie und Schnittlauch waschen und fein hacken, etwas Schnittlauch zum Anrichten aufheben. Mit Mehl, Salz und Eiern in eine Schüssel geben und zu einem flüssigen Teig verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin bei mittlerer Temperatur in 5-7 Minuten Pfannkuchen backen, dabei einmal wenden. Die abgekühlten Pfannkuchen dritteln, übereinanderlegen und in Streifen schneiden.

Zutaten für die Suppe:

- 1 Karotte
- 1 Knollensellerie
- 1 Frühlingszwiebel
- Pflanzenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Pfefferkörner
- 500 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Gemüsebrühpulver

Karotte und Sellerie waschen, schälen und in Stifte schneiden. Frühlingszwiebel waschen, halbieren und in 3-5 cm lange Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Das Gemüse mit Lorbeerblatt und Pfefferkörnern circa 7 Minuten bei mittlerer Temperatur anschwitzen, mit Wasser aufgießen und 10-15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühpulver abschmecken.

Anrichten:

Flädle in tiefe Teller füllen, die Suppe darübergeben und mit Schnittlauch bestreuen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 03.07.2024

Koch/Köchin: Anita Bonetti

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen