

Kochen**Caroline Autenrieth****Dienstag, den 25.05.2021****Kräuterflädle****Für 4 Personen****Zutaten**

0,5 Bund Kräuter, gemischt, Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel

150 g Mehl

300 ml Milch

2 Eier (Größe M)

50 g Butter, braun

etwas Salz

etwas Pfeffer

etwas Muskat

2 EL Butterschmalz

Petersilie, Schnittlauch Liebstöckel

Zubereitung

1. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden
2. Mehl, Eier, Milch, Butter, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
3. Die Kräuter unterrühren.
4. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig dünne Pfannkuchen backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Pfannkuchen aufrollen und in feine Streifen schneiden. Fein geschnitten lassen sich die Flädle prima einfrieren und hat immer eine tolle Einlage für klare Suppen oder Brühen.