

## FRITTATENSUPPE

Eine Frittatensuppe ist typisch österreichisch und wird aus Palatschinkenteig zubereitet. Ein wunderbares Rezept für eine Suppeneinlage.

### Zutaten für 10 Portionen

2 1/2	Stk	Ei
200	g	Mehl
150	ml	Milch
2 1/2	Stk	Petersilie
2 1/2	l	Rindsuppe
2 1/2	TL	Salz



### Zubereitung

- 1 Ei mit Milch versprudeln und salzen, Mehl dazugeben bis ein dünnflüssiger Teig entsteht.
- 2 In die sehr heiße Pfanne den Teig einfüllen (1 Suppenschöpfer voll) und daraus feine Frittaten backen, und auskühlen lassen.
- 3 Die Frittaten nudelig bzw. in dünne Scheiben schneiden und in die Suppe geben.

### Tipps zum Rezept

Mit Petersilie bestreut servieren.

Ist der Teig zu dick noch etwas Milch hinzufügen. Sollte der Teig zu flüssig sein, einfach etwas Mehl hinzugeben.