

Frittatensuppe



Geräte: Becher(0,25 l), Rührschüssel, Schneebesen, Schöpfer, Backschaufel, Pfanne (beschichtet), Backpinsel, 2 flache Teller

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
$\frac{3}{4}$ Becher Mehl 1 Becher Milch 1 Ei 1 Prise Salz	Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Teig 10-15 Minuten quellen lassen.
Öl oder Kokosfett	Pfanne befetten (Öl oder Kokosfett)
	Durch Drehen der Pfanne den Teig dünn verteilen.
	Wenn die Oberfläche trocken ist, den Palatschinken wenden. Die zweite Seite kürzer backen.
	Die Palatschinken einrollen, fein nudelig schneiden und als Einlage in die klare Suppe geben.