



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 200 g Weizenmehl
- 200 ml Milch
- 3 Stk. Eier
- Salz
- 40 g Butter
- 1000 ml Rindsuppe
- 2 EL Schnittlauch

**Mein persönlicher Tipp**

Die Frittaten mit gehackten Kräutern im Teig geschmacklich und hinsichtlich wertgebender Inhaltsstoffe aufgewertet werden.:

**Eva Maria Lipp**

Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

## Frittatensuppe

**Zubereitung**

- Das Mehl mit Salz und mit der Milch und den Eiern mit einem Schneebesen verrühren.
- Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig portionsweise dünne Palatschinken backen.
- Wenn alle fertig sind die Palatschinken aufrollen, in schmale Streifen zu Frittaten schneiden.
- Mit einer herzhaften klaren Rindsuppe übergießen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

