

Zutaten

- 1 Ei
- 80 g Milch
- 40 g Mehl
- 1 TL flüssige Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Msp geriebene Muskatnuss

Beilage, Suppen

Kräuter-Flädle: x3

Entdecken Sie unser köstliches Kräuter-Flädle Rezept! Einfach nachzubereiten und perfekt für jeden Anlass. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Schnittlauch und Petersilie, fein geschnitten
2. Öl zum Braten
3. Alle Zutaten, außer der Kräuter, mit einem Pürierstab glatt mixen, Kräuter unterrühren. Eine Pfanne dünn fetten, bei recht hoher Hitze 2 dünne Pfannkuchen backen. Anschließend zusammenrollen und in dünne „Flädle“ schneiden.