

Zutaten

- 100 g Schmand
- Kochateliers „Gewürzter Pfeffer“
- Kräuter-Flädle: x3
- 1 Ei
- 80 g Milch
- 40 g Mehl
- 1 TL flüssige Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Msp geriebene Muskatnuss
- Schnittlauch und Petersilie, fein geschnitten
- Öl zum Braten

Saucen Dips Marinaden Gewürze, Vorspeise

Schmand-Aufstrich

Entdecken Sie unser Rezept für einen köstlichen Schmand-Aufstrich. Perfekt für jeden Anlass! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. 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.