



Frittatten (Schinken und Käse) Suppe

Menge reicht für 8 Palatschinken mit Schinken und Käse.

Zutaten

Menge	Zutat
3	Eier
3 Becher	Milch
2 Becher	Mehl glatt
1 Prise	Salz
2 EL	Rama
200 g	Schinken
250 g	Käse gerieben
1 l	Wasser
2	Suppenwürfel (pflanzlich)
0.5 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Personen : 3

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Teig (5 Minuten)



1.

3 Eier in eine Schüssel geben und dazu
3 Becher Milch
2 Becher Mehl glatt und
1 Prise Salz. Alles zusammen gut verrühren oder mixen.

Backen (25 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	2.	In einer großen flachen Pfanne mit 2 EL Rama nun mit einer Suppenkelle die Palatschinken einzeln braten. Am besten auf Stufe 7 von 10. Dabei erst den Teig in die heiße Pfanne und darauf jeweils einen Teil von dem 200 g Schinken und reichlich von dem 250 g Käse gerieben. Wenn die Palatschinke an der Unterseite sich löst und schön goldbraun ist diese wenden. Auf der zweiten Seite nun so lange braten lassen, bis der Käse schön cross ist.

Fritatten (10 Minuten)

<input type="checkbox"/>	3.	Die Palatschinken auskühlen lassen und dann am besten einrollen und in ganz dünne Streifen schneiden. Wenn man sie nicht gerne so lange hat, dann einfach in der Mitte noch einmal durchschneiden.
--------------------------	----	--

Suppe (10 Minuten)

<input type="checkbox"/>	4.	1 l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und darin 2 Suppenwürfel (pflanzlich) aufkochen lassen. Nun auf einem Teller zusammen mit den Fritatten und 0.5 Bund Schnittlauch (fein gehackt) servieren.
--------------------------	----	---

Suppen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Leicht
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
50 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
0