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

Backen (25 Minuten)

☐
2.

In einer großen flachen Pfanne mit
2 EL 2Rama 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 200Schinken und reichlich von dem
250 g 250Käse 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)
☐
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)
☐
4.

1 l 1Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und darin
2 2Suppenwürfel (pflanzlich) aufkochen lassen. Nun auf einem Teller zusammen mit den Fritatten und
0.5 Bund 0.5Schnittlauch (fein gehackt) servieren.

- Suppen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ## Schwierigkeit

  Leicht

- ## Bewertung

  Keine Bewertung

- ## Zeitkategorie

- **Zeit**

  50 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste