



## FRITTATENSUPPE

DIE VIELLEICHT TYPISCHSTE ÖSTERREICHISCHE SUPPE –  
EINFACH UND FLOTT ZUBEREITET.

### ZUBEREITUNG

1. Eier aufschlagen und verquirlen. Mehl, Milch und Salz darunter mischen und gut verrühren.
2. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack in einer flachen Pfanne erhitzen und so viel Teig eingießen, dass der Boden dünn bedeckt ist. Auf beiden Seiten goldgelb herausbacken, aus der Pfanne nehmen und die nächste Palatschinke zubereiten.
3. Die fertigen Palatschinken abkühlen lassen, einrollen und in Streifen schneiden.
4. Die Streifen auf Suppenteller verteilen und mit klarer Suppe aufgießen.



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 Eier
- 75 g glattes Mehl
- 125 ml Milch
- 1000 ml Suppe
- Salz
- Kronenöl mit feinem Buttergeschmack zum Herausbacken

Für etwas Abwechslung im Geschmack können dem Teig auch frisch geschnittene Kräuter beigemischt werden. Petersilie, Schnittlauch oder Bärlauch im Frittatenteig schmecken ausgezeichnet!