



BASF

We create chemistry

Flädlesuppe

mit Gemüse und
feinen Pfannkuchenstreifen



25 Minuten

Zubereitungszeit



4 Portionen

als Vorspeise

Zutaten

- 1 l Rinder- oder Gemüsebrühe
- Pfannkuchen vom Vortag (ca. 3–4 Stück)

Optional

- Suppengemüse (Karotte, Sellerie, Lauch, Petersilie)

Zubereitung

- 1 Das Suppengemüse in feine Würfel schneiden.
- 2 Die Pfannkuchen in fingerdicke Streifen schneiden.
- 3 Die Rinder- oder Gemüsebrühe aufkochen und das Suppengemüse etwa 5 Minuten darin kochen.
- 4 Anschließend die Pfannkuchenstreifen dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis die Pfannkuchen erhitzt sind.

Flädlesuppe

Die Flädlesuppe ist ein echter Klassiker der süddeutschen Küche – einfach, herzhaft und wunderbar aromatisch. Sie ist die perfekte Resteverwertung für übrig gebliebene Pfannkuchen und schmeckt mit frischem Suppengemüse besonders lecker. Ein wärmendes Gericht, das mit wenigen Zutaten Groß und Klein begeistert.

i

Rezept von
Emil Vörg
2. Lehrjahr Koch

