



Bunte Flädle - Frittaten

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Für die kräftige Rinder Bouillon, sehen appetitlich bunt aus

Zutaten

- 180 g Weizenmehl, gesiebt
- 375 ml Milch
- 2 ganze Eier
- 2 El Tomatenmark
- 2 El frische Kräuter, gehackt
- 1 Tl Butter
- Salz, wenig Pfeffer, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit den Eiern und der Milch glatt - „klümpchenfrei“ verrühren.

Schritt2

Mit Salz, wenig Pfeffer und 1 Strich geriebene Muskatnuss würzen.

Schritt3

In drei Teile trennen. (Es sollen gelbe, grüne und rote Flädle werden)

Schritt4

Jeweils das Tomatenmark (Ev. mit zusätzlich etwas mehr Milch, den das Tomatenmark macht den Teig fester) und die Kräuter verrühren.

Schritt5

In einer beschichteten Pfanne, mit ganz wenig Butter, möglichst dünne Crepes mit wenig Farbe auf

beiden Seiten ausbacken.

Schritt6

Die dreifarbigen Crepes übereinander legen, aufrollen, auskühlen lassen.

Schritt7

In dünne Scheiben schneiden und nur noch in vorgewärmten Suppentellern mit der heißen Bouillon übergießen, darüber etwas gehackten Schnittlauch streuen.

Schritt8

.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** frische kräuter, Tomatenmark **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunte-flaedle-frittaten/>