Kochzeit
40 Minuten

Klare Gemüsesuppe
mit Fritatten

Zutaten

1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün
1 Esslöffel Rapsöl
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner
2 Wacholderbeeren
1 halber Teelöffel Salz
5 Becher Wasser

Wasser

Rapsöl

Suppengrün

Zwiebel

Zubereitung

1. Zwiebel mit der Schale halbieren.
2. Suppengrün waschen und eventuell schälen.
3. Öl im Topf erhitzen.
4. Zwiebel und Suppengrün dazu geben.
5. Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Wacholderbeeren dazugeben.
6. Wasser und Salz dazugeben, Deckel daraufgeben und mindestens 30 Minuten kochen lassen.
7. Suppe durch ein Sieb in eine Suppenschüssel gießen.
8. Die Karotten klein schneiden und in die Suppe geben.
9. Mit Frittaten servieren.

Tipp von Brainy:
Suppengrün wird im Geschäft als fertiges Päckchen angeboten. Du kannst das Gemüse natürlich auch selbst zusammenstellen. Du brauchst eine halbe Stange Lauch, 2 Karotten, 1 Petersilienwurzel, ein kleines Stück Sellerie und 2 Stängel Petersilie.

Fritatten

Zutaten

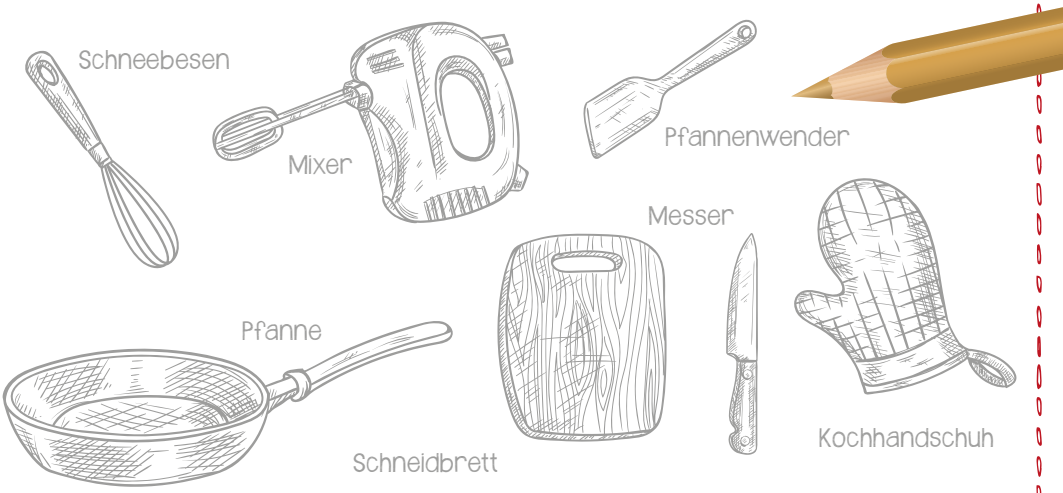
1 Becher Milch
3 Esslöffel Mehl
2 Eier
Salz
3 Esslöffel Öl zum Braten

Öl

Mehl

Eier

Milch

Zubereitung

1. Milch und Mehl in eine Schüssel geben.
2. Eier aufschlagen und dazugeben.
3. Salzen. Mit dem Schneebesen gut verrühren.
4. Öl in der Pfanne erhitzen.
5. Etwas Teig in die Pfanne eingießen und verteilen.
6. Beidseitig goldgelb backen.
7. Den ganzen Teig nach und nach zu Palatschinken backen.
8. Ausgekühlt zusammenrollen und in feine Streifen schneiden.