

Spinat- flädlesuppe

mit Frühlingsgemüse



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 50 g BIO SONNE Blattspinat
- 80 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 150 ml LANDFEIN Milch
- ¼ TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 1 Prise Salz & 1 Prise COOK! Pfeffer
- FRISAN ÖL zum Braten
-
- 2 ERNTEKRONE Karotten
- 2 ERNTEKRONE Frühlingszwiebeln
- 1 ERNTEKRONE Kohlrabi
- 200 g BIO SONNE Erbsen TK
- 1 Liter BIO SONNE Gemüsebrühe
-
- 4 ERNTESCHATZ Radieschen
- ½ Bund BIO SONNE Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Für die Pfannkuchen den frischen Spinat mit der Milch pürieren und zusammen mit Eiern, Salz, Pfeffer, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Teig im Anschluss eine halbe Stunde ruhen lassen.
3. Danach etwas Öl in eine heiße Pfanne geben und pro Pfannkuchen einen Schöpflöffel vom Teig darin verteilen - von beiden Seiten etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze backen.
4. Außerdem das Gemüse putzen und Karotten sowie Kohlrabi klein würfeln - Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
5. Die Gemüsebrühe nach Packungsanleitung zubereiten und das Frühlingsgemüse darin für 5-6 Minuten köcheln (es soll noch etwas knackig bleiben).
6. Die Suppenbasis mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die fertigen Pfannkuchen aufrollen, in dünne Streifen schneiden und zur Suppe geben - dann zügig mit frischer Petersilie und Radieschen servieren.

