



Nuss-Flädle in der Brühe

Zutaten für 4 Personen:

60 g Nüsse, fein gemahlen (Walnüsse oder Haselnüsse)
130 g Dinkelmehl Type 630 (alternativ Weizenmehl Type 405)
350 g Milch
4 Eier
1 TL Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Butter zum ausbacken
2 Liter kräftige Fleischbrühe (z.B. Klare Fleisch-Suppe von Fleischer)
Schnittlauch frisch

Zubereitung:

Mehl + Milch glattrühren, Eier + Gewürze zugeben, und 10 Min. quellen lassen. Nüsse zugeben. Die Flädle dünn in einer Pfanne mit Butter ausbacken und in feine Streifen schneiden. Mit heißer Brühe übergießen und mit Schnittlauch dekorieren.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de