



# 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/>