

## Landfrauenbouillon mit Flädli

---

### Omeletten:

100 g Mehl (Dinkelmehl)  
½ KL Salz  
1-2 EL Schnittlauch fein geschnitten  
1 dl Milch  
1 dl Wasser



in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig rühren

2 Eier

beigeben, gut rühren bis die Masse cremig ist,  
ca. 30 Minuten ruhen lassen

Bratbutter

damit eine beschichtete Bratpfanne auspinseln,  
erhitzen, Teig mit Schöpfkelle hineingeben und  
gleichmässig verlaufen lassen bis der Boden dünn  
überzogen ist  
Omeletten beidseitig goldbraun backen  
die Omeletten in 5cm breite Streifen schneiden,  
die Streifen in feine Flädli schneiden,  
auf Teller verteilen

### Gemüse - Bouillon:

1 l Gemüsebouillon

in einer Pfanne erhitzen

70 g Rüebli  
40 g Sellerie  
50 g Lauch

in feine Würfel schneiden  
alles in die Bouillon geben und weichkochen

Salz  
Pfeffer

würzen

2-3 EL Sherry  
2 EL Weisswein

abschmecken  
die heisse Bouillon über die Flädli giessen

### Tipps:

- für einen speziellen Anlass können aus den Omeletten passende Formen z.B. Herzen ausgestochen werden
- übrig gebliebene Flädli eignen sich sehr gut zum Tiefkühlen
- als Gemüseeinlage für die Suppe eignen sich gekochte Gemüseresten sehr gut