

Frittatensuppe (Aus Österreich)

6EL Mehl	mit
Einer Prise Salz	und
1EL Kräutersalz	in eine Rührschüssel geben.
150ml Wasser	und
50ml Sojacousine	ebenfalls hinzugeben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig dann bei Zimmertemperatur etwa 20 Minuten stehen lassen.

4 Schnittlauch	klein scheiden und beiseite stellen.
-----------------------	--------------------------------------

Eine Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen und jeweils eine Schöpfkelle Teig hineingeben. 1-2 Minuten von jeder Seite backen. Die Pfannkuchen aufrollen, in Streifen schneiden und auf drei Tellern verteilen.

800ml Gemüsebrühe	mit
	und den Schnittlauch über die Pfannkuchenstreifen geben.

Ergibt: 3 Portionen
Zubereitungszeit: Ca. 15min.