

# Pfannkuchensuppe



## ZUTATEN:

- 1/4 l Milch
- 2 Eier
- 2 EL Teutoburger Raps-Kernöl mit Buttergeschmack
- 125 g Weizenmehl
- 1 Prise Muskat
- Pfeffer
- Salz
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 4 EL Teutoburger Raps-Kernöl
- 1 l Fleischsuppe

Milch, Eier und Raps-Kernöl mit Butteraroma gut verquirlen. Das Mehl zugeben und das Ganze mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen, die Petersilie fein wiegen, Schnittlauch in Röllchen schneiden und den größten Teil der Kräuter unter den Teig ziehen. In einer Pfanne Raps-Kernöl erhitzen und darin nacheinander vier Pfannkuchen ausbacken. Die Pfannkuchen zusammenrollen und in Streifen schneiden. Die Fleischsuppe aufkochen und die Pfannkuchenstreifen zugeben. Die Suppe in Tellern oder Tassen anrichten und mit Petersilie und Schnittlauch bestreut servieren.

## Pro Person:

334 kcal (1398 kJ), 10,4 g Eiweiß, 20,7 g Fett, 26,6 g Kohlenhydrate (2,2 BE)