

## Gemüsebrühe mit Bärlauchflädle

**Zubereitungszeit:**

ca. 30 Minuten

### Zutaten für 4 Personen

4 Eier  
4 EL glattes Mehl  
300 ml Milch  
Salz  
2 Handvoll Bärlauch  
Öl zum Braten  
200 g Karotten  
1 Kohlrabi  
Gemüsebrühe (Pulver)

### Zubereitung:

Halbe Milchmenge, Eier und Salz mit einem Schneebesen gut verrühren. Mehl dazugeben, zu einem glatten Teig verrühren, restliche Milch einrühren und gehackten Bärlauch dazu. 30 Minuten stehen lassen.

Mit einer Schöpfkelle so viel Teig in eine Pfanne mit Öl geben, dass ein dünnes Flädle entsteht. Auf beiden Seiten goldbraun backen und nach dem Auskühlen in feine Streifen schneiden.

Karotten schälen und schräg in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Kohlrabi schälen und mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen (ersatzweise Kohlrabi in 1 cm große Würfel schneiden).

Gemüsebrühe aufkochen lassen, Karotten und Kohlrabi hineingeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen.



**Weinempfehlung:**

**Kochabend:**

6. Apr, 2016 / Harry