



# Klare Brühe

## Zutaten für 4 Portionen

- » 150 g Mehl
- » Salz
- » ¼ l Milch
- » 2 St. Eier *Größe M*
- » 1 Handvoll Kerbel
- » 1 Handvoll Bärlauch
- » ½ Bund Dill
- » ½ Bund Schnittlauch
- » ½ Bund Brunnenkresse
- » 4 St. Frühlingszwiebeln
- » 100 g Zuckerschoten
- » 2 zarte Möhren
- » 2 EL Butter
- » 2 EL neutrales Öl
- » 100 g entfaltet Erbsen *TK oder ca. 350 g frische Schoten*
- » 1 l Gemüsebrühe

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Mehl mit 1 TL Salz, Milch und Eiern in einer Schüssel zu einem dünnen Teig verrühren und ca. 30 Minuten quellen lassen.

---
2. Kräuter kalt abbrausen, trocken schütteln und dicke Stiele entfernen. 1 EL der Kräuter beiseitelegen, die übrigen fein hacken.

---
3. Zuckerschoten waschen, putzen und schräg schneiden. Falls sich Fäden lösen, diese entfernen.

---
4. Möhren waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden.

### Zubereitung

1. Gehackte Kräuter und die Hälfte der Butter unter den Pfannkuchenteig rühren.

---

2. In einer Pfanne jeweils 1 TL Butter und Öl erhitzen. Gib eine Schöpfkelle Teig hinein und verteile ihn gleichmäßig durch Schwenken der Pfanne. Backe den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute und wende ihn, um ihn eine weitere Minute zu backen.

---
3. In einem Suppentopf restliche Butter und Öl erhitzen. Schwitze die Zwiebelringe, Zuckerschoten, Möhren und Erbsen darin unter höherer Hitze 1–2 Minuten an.

---
4. Füge die Brühe hinzu und bringe sie zum Kochen. Lass das Gemüse etwa 4 Minuten köcheln, bis es bissfest ist.

---
5. Bereite die Pfannkuchen vor und lege sie in eine vorgewärmte Suppenschüssel.

---
6. Schöpfe die heiße Suppe über die Pfannkuchenstreifen. Lass sie kurz stehen, damit sie heiß werden, und serviere sie dann mit den beiseitegelegten Kräutern bestreut.