



## Kräuter Flädle



 *Arbeitszeit: 20 Min*

 *Koch- & Backzeit: 15 Min*

 *ca. 10 Stk*

 *Schwierigkeit: Einfach*

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 250g Weizenmehl Typ 550
- 500ml Milch
- 4 Eier
- frischen Schnittlauch & Petersilie
- Salz, Pfeffer & Muskat
- 3 El Mineralwasser
- etwas Butter

### Zubereitung

Eier und Milch verrühren und das Mehl hineinsieben bis ein glatter Teig entsteht. Die Kräuter waschen, abtrocknen, kleinhacken und unterheben. Den Teig final noch mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Den Teig bei Raumtemperatur 20 Min ruhen lassen und kurz vor dem Backen 3El Mineralwasser hinzu geben. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Flädle ca. 2- 3 Min pro Seite goldbraun rausbacken.

