

Kräuterflädle

(schwäbische Kräutercrêpes)

ergibt 4-6 Stück

60 g Mehl

2 Eier

20 g Butter (zerlassen)

0,15 l Milch

Frische Kräuter

1 Prise Salz

Zubereitung:

Mehl und Milch mit einem Schneebesen glattrühren, die anderen Zutaten zugeben. Teig ruhen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und dünne Crêpes ausbacken.

Dazu: Spargel und Sauce Hollandaise. Auch Schinken passt hervorragend dazu!