



Maultaschen- Flädlesuppe mit gerösteten Zwiebeln

Zutaten

- 50 g Zwiebeln
- 100 g Mehl
- 100 ml Milch, 1,5% Fett
- 1 Ei(er)
- 1 Prise Salz
- 300 g Maultaschen
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 4 EL Gouda, gerieben
- 750 ml Wasser
- 4 TL Maggi Rinder Brühe, Glas

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in Mehl wenden. Maultaschen in Scheiben schneiden.
2. Für die Flädle einen Teig aus Mehl, Milch, Ei und Salz anrühren. In einer großen Pfanne Öl erhitzen und ein Pfannkuchen daraus backen.
3. In der großen Pfanne restliches THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Zwiebelringe darin von beiden Seiten goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Maultaschen in dem restlichen Öl von allen Seiten ca. 5 Min braten. Mit Gouda bestreuen und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 3-4 Min. schmelzen lassen. In der Zwischenzeit den Pfannkuchen in etwa 5 cm lange Streifen schneiden.
4. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. MAGGI Rinder Brühe einrühren und bei geringer Wärmezufuhr kurz aufkochen. Die Brühe mit den Maultaschen und geschnittenen Flädle in Suppentellern anrichten und mit den gebratenen Zwiebelringen garniert servieren. Dazu schmeckt Laugengebäck.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	317 kcal
Fett	14 g
Protein	16 g

🕒 32 Minuten

⊕ 4 Portionen