

# Flädlesuppe



Brühe, Flädle, Oregano

Die Resteverwertung par excellence. Wann immer man (österreichischen) Palatschinken oder (deutschen) Pfannkuchen zubereitet hat, einer davon bleibt sicher immer übrig und bildet eine einfache Grundlage für diese Suppe. Und hat man sogar noch selbst zubereitete Rinder- oder Gemüsebrühe im Tiefkühlschrank, dann ist diese Suppe in ein paar Minuten zubereitet. Und ausnahmsweise wird dazu die Mikrowelle verwendet.

## Zutaten für 1 Person:

- 500 ml Rinder- oder [Gemüsebrühe](#)
- $\frac{1}{2}$  [Palatschinken](#)/Pfannkuchen
- einige Zweige frischer Oregano
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitungszeit:** 3 Min.

Den halben Palatschinken in 5–6 cm lange schmale Streifen schneiden. Oregano kleinwiegen. Brühe in einen tiefen Suppenteller geben. Die Palatschinkenstreifen dazu geben. Die Suppe in der Mikrowelle erhitzen. Eventuell abschmecken. Mit dem frischen Kraut garnieren und servieren.