

# Flädli- und Omelettensuppe mit Hobelkäse

---

## Zutaten:

Ca. 1,5 Liter Gemüse- oder Fleischbouillon, heiss

### Für die Flädli /Omelettenteig

200 g Weissmehl

3 Eier

1 dl Wasser

1 dl Milch

1 EL Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer, frischer Schnittlauch (nach Belieben)

ca. 120 g Hobelkäseröllchen



---

## Zubereitung:

1. Die Flädli vorbereiten. Dazu aus Mehl, Eier, Wasser und Milch (nach Belieben geschnittenem Schnittlauch) einen glatten Teig rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  2. Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne erhitzen und Omeletten darin ausbacken.
  3. Omeletten leicht auskühlen lassen und in feine Flädli/Streifen schneiden oder mit einem Sternli-Ausstecher ausstechen.
  4. In Suppenteller geben und mit der Bouillon aufgiessen.
  5. Mit Hobelkäseröllchen servieren.
-