

GEMÜSEEINTOPF MIT FLÄDLI

4 PERSONEN

Rezept von Marion Michels

ZUTATEN

FLÄDLI

- 150 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1,5 dl Milch
- 1,5 dl Mineralwasser mit Kohlensäure
- 60 g Butter zum Braten

GEMÜSEEINTOPF

- 8 dl Gemüsefond
- 300 g Karotten, gelb und rot gemischt, küchenfertig
- 2 Stangensellerie, mit Grün, küchenfertig
- 4 Stangenbohnen, schräg geschnitten, küchenfertig
- 1 Pastinake, küchenfertig
- 200 g Topinambur, küchenfertig
- 1 Kohlrabi, küchenfertig
- 1 *Lorbeerblatt
- 3 *Langpfeffer
- 1 *Peperoncino, rot, ganz
- 60 g *Ingwer, geschält, in Scheiben geschnitten
- Fleur de Sel
- Weisser Pfeffer aus der Mühle
- Sojasauce, hell
- Piment d'Espelette

ZUBEREITUNG

FLÄDLI

Das Mehl, das Ei und das Salz mit dem Schneebesen verrühren. Nach und nach abwechselnd die Milch und das Mineralwasser hinzugiessen, bis ein halbflüssiger Teig entsteht. Den Teig 15 Minuten quellen lassen. Die Hälfte der Butter in einer kleinen beschichteten Pfanne schmelzen und dünne Omeletten backen. Auskühlen lassen und die Omeletten in feine Streifen schneiden.

GEMÜSEEINTOPF

Alle Gemüse nach Belieben klein schneiden. Die Blätter vom Stangensellerie und Kohlrabi beiseitestellen. Den Gemüsefond mit den *Zutaten aufkochen. Das Gemüse hinzugeben und je nach Grösse der Gemüsestücke ca. 20 Minuten kochen. Kurz vor dem Servieren die Blätter vom Stangensellerie und dem Kohlrabi sowie Hackfleischbällchen hinzugeben. Nach Belieben mit Fleur de Sel, Weissm Pfeffer aus der Mühle, Piment d'Espelette und heller Sojasauce abschmecken.

ANRICHTEN

Die Suppe portionenweise in vorgewärmten Bowls anrichten. Dazu schmecken Grissini.