

## Sprossen-Flädle für Gemüsesuppen

### Zutaten

Für 4 Personen (2 große Pfannkuchen)

125 ml Milch  
75 g helles Dinkelmehl  
2 Eier  
35 g So gut! Bio Luzernensprossen (aus So gut! Bio Drei für`s Brot und Salat)  
2 EL Petersilie, gehackt  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 TL Öl zum Ausbacken



### Zubereitung

Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie hacken und zusammen mit den Sprossen zum Teig geben. In einer Pfanne nacheinander in je 1 TL heißem Öl von beiden Seiten knusprig braten. Herausnehmen, aufrollen und in Scheiben schneiden.

In die heiße Suppe geben.

So gut! – Der Tipp: Unsere Bio- Luzernensprossen finden sie in der Sortimentspackung „Bio - Drei für`s Brot und Salat“. Für einen Hauch von Schärfe einfach mal statt Luzernen – die Radieschensprossen verwenden!

