

Schinkencrêpe

Aus 1 Ei, 60 g Mehl, 7 El Milch und 6 El Mineralwasser einen dünnen Teig schlagen, und $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen. Zwei dünne Crêpes in einer Pfanne ausbacken, mit Creme fraiche bestreichen, mit 1 Scheibe Schinken belegen, eng aufrollen und kalt stellen. Dann die Crêpes in dünne Ringe schneiden und in der heißen Suppe servieren.