Standartfrühstück & Zmorge, gesund und reichhaltig

von simon.eggerschwiler@gmail.com

Mengen für 10 Personen

mit Fleisch, Honig & Eier

2.0 Liter Milch	
3.0 Liter Tee	warmer und kalter Früchte oder Kräutertee - evtl. mit etwas Apfelsaft süssen
1.0 kg Brot	
100 g Butter	
70 g Konfitüre	
50 g Honig	
400 g Jogurt	
200 g Aufschnitt	
200 g Käsescheiben	
80 g Schoggipulver (OVO)	
15 Stück Eier (gekocht)	als Rührei Rezept: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2021_DIVE_21/ruehrei/ Menge Zutaten 15 Eier 15 EL Milch oder Rahm Salz Pfeffer Butter, zum Braten Kochen & unseren Podcast hören: Rezeptinfos Eier und Rahm in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Eimasse dazugeben, etwas stocken lassen. Mit einer Kelle sanft von aussen zur Mitte hin leicht verrühren, weiter stocken lassen. Sobald das Ei durch, aber noch etwas feucht ist, servieren.

keine