Standartfrühstück & Zmorge, gesund und reichhaltig

von simon.eggerschwiler@gmail.com

Mengen für 20 Personen

mit Fleisch, Honig & Eier

4.0 Liter Milch	
6.0 Liter Tee	warmer und kalter Früchte oder Kräutertee - evtl. mit etwas Apfelsaft süssen
2.0 kg Brot	
200 g Butter	
140 g Konfitüre	
100 g Honig	
800 g Jogurt	
400 g Aufschnitt	
400 g Käsescheiben	
160 g Schoggipulver (OVO)	
30 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