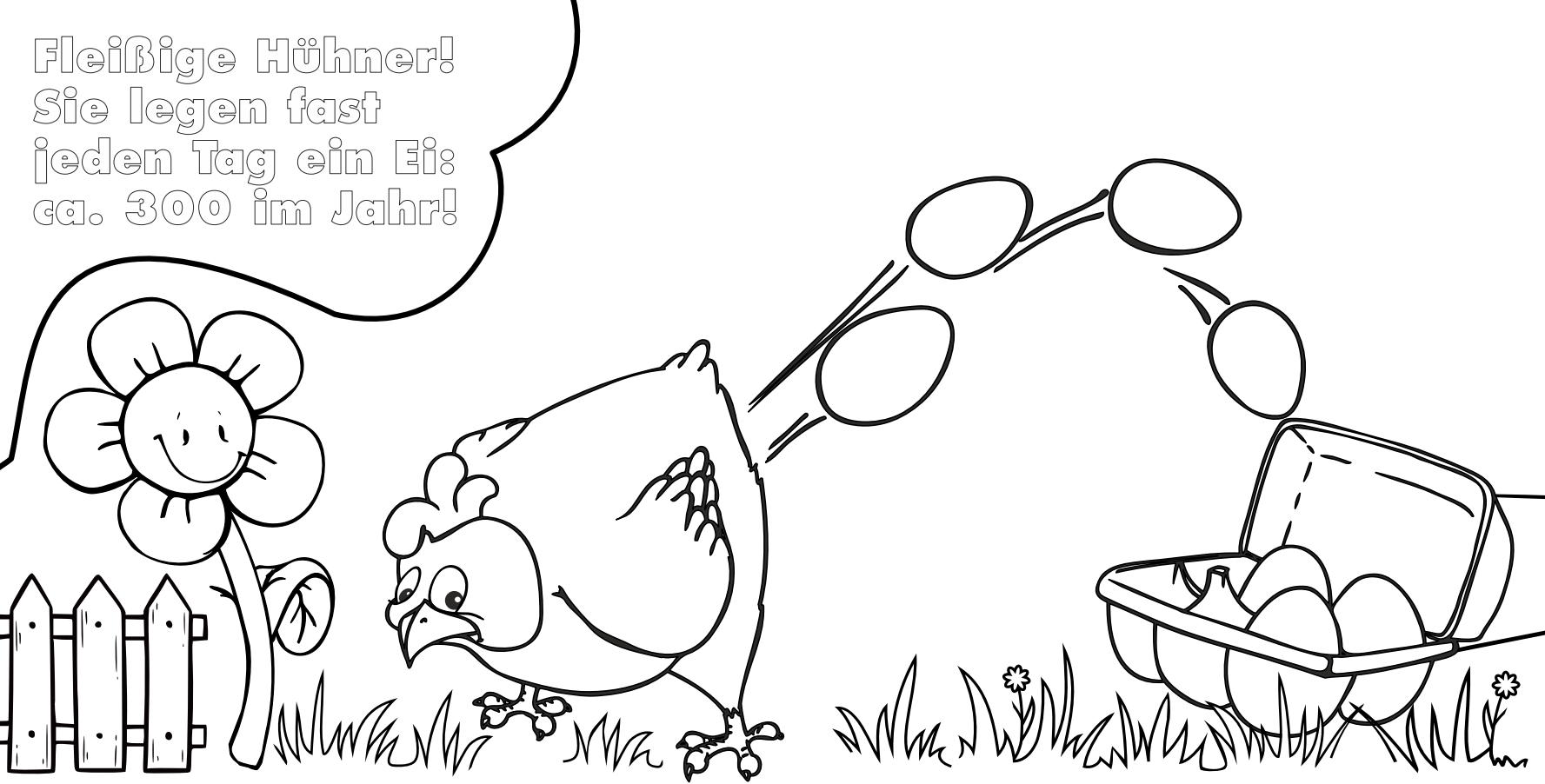


Fleißige Hühner!
Sie legen fast
jeden Tag ein Ei:
ca. 300 im Jahr!



Ei, Ei, Ei ...!

Kartoffel-Eier-Kuchen

800 g Kartoffeln

1 Zwiebel

1 Bund Petersilie

2 EL Butter

6 Eier

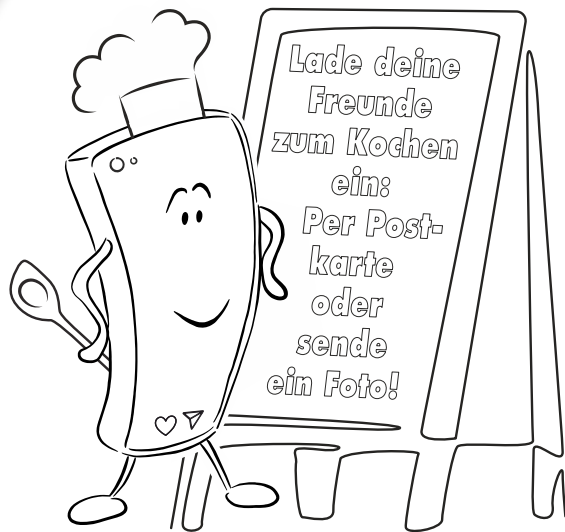
200 ml Milch

Salz

Pfeffer

Muskat

1. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser etwa 10 Min. kochen, bis sie fast gar sind.
2. Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
3. Zwiebeln in heißer Butter glasig dünsten, dann die Petersilie dazugeben und kurz mitdünsten. Alles etwas abkühlen lassen.
4. Eier und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Eier-Milch-Masse und Zwiebeln in eine Auflaufform geben.
6. Kartoffeln abgießen und unter die Eiermasse rühren.
7. Bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) im vorgeheizten Backofen für ca. 15 Min. alles stocken lassen.



Aufgepasst, Entdecker! **2**
Wenn du alle 4 Malkarten zusammenlegst, erscheint ein tolles Panorama-Bild.

Mehr coole Rezepte & Adressen zum Einkaufen auf dem Bauernhof findest du auf:

landservice.de Bauernhoferlebnisse & Regionales in NRW