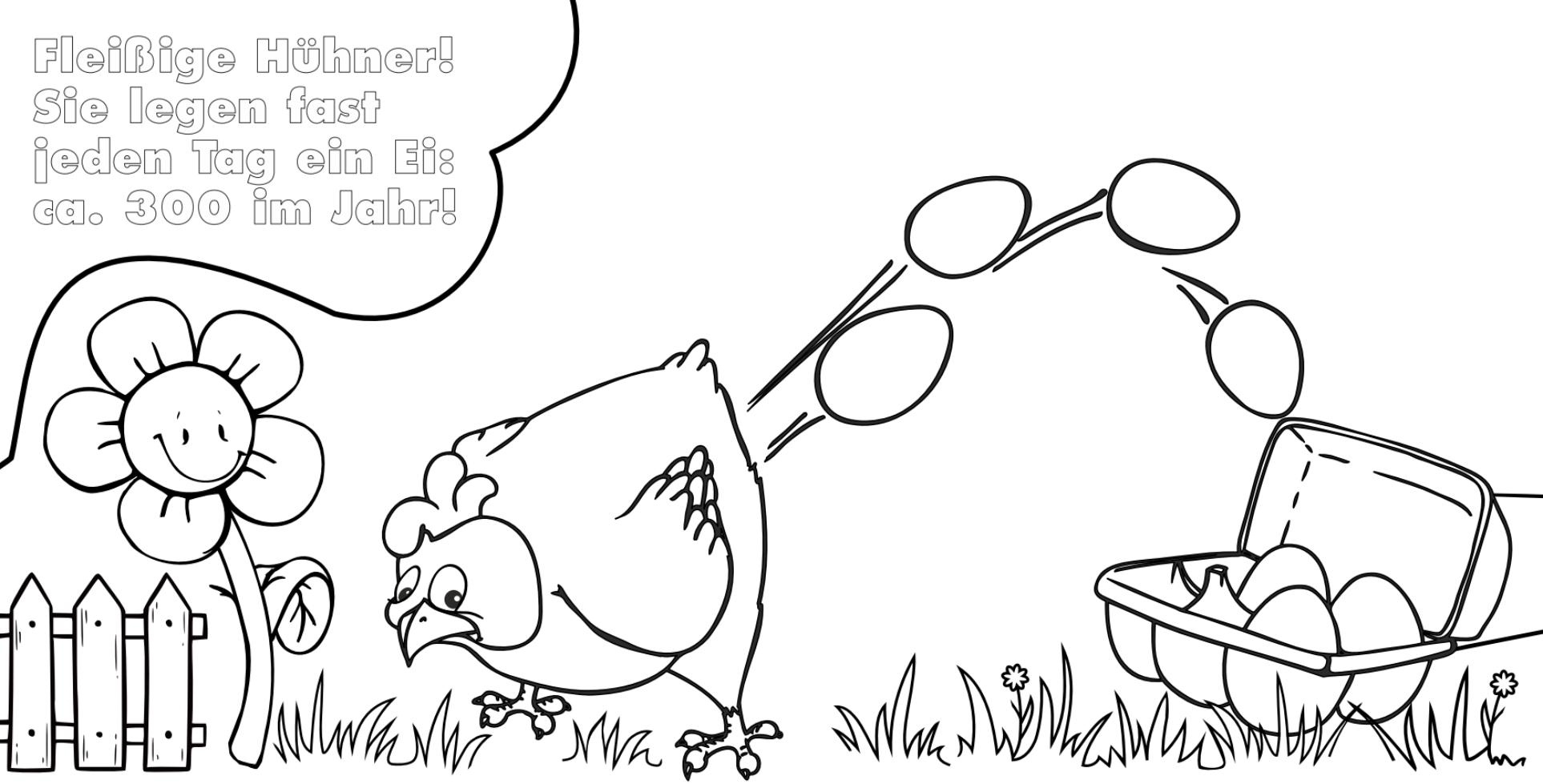


Fleißige Hühner!
Sie legen fast
jeden Tag ein Ei:
ca. 300 im Jahr!



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.



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

landservice.de Bauernhoferlebnisse
& Regionales in NRW