

Rezept «Eierbrötli»



Zutaten:

Toastbrot/Scheibe Brot
2 hartgekochte Eier
1 Essiggurke
1 Becher Quark
Schnittlauch
2 EL Senf
2 EL Mayonnaise
Salz und Pfeffer

Mein Eierbrötli:



Anleitung:

- 1. Schäle die Eier.
- 2. Schneide die Eier in kleine Würfel.
- 3. Gib diese in eine Schüssel.
- 4. Mache aus der Essiggurke kleine Würfel.
- 5. Gib die Würfel in die Schüssel dazu.
- 6. Hacke den Schnittlauch, bis er ganz klein ist.
- 7. Gib den Schnittlauch in die Schüssel dazu.
- 8. Gib den Quark auch in die Schüssel dazu.
- 9. Füge 2 Esslöffel Senf hinzu.
- 10. Gib 2 Esslöffel Mayonnaise dazu.
- 11. Rühre die Masse mit einem Löffel gut um.
- 12. Würze die Masse mit Salz und Pfeffer.
- 13. Streiche den Aufstrich auf den Toast.
- 14. Lege die Brötchen auf einen Teller.
- 15. Einen guten Appetit! (Kochplatz am Schluss aufräumen)

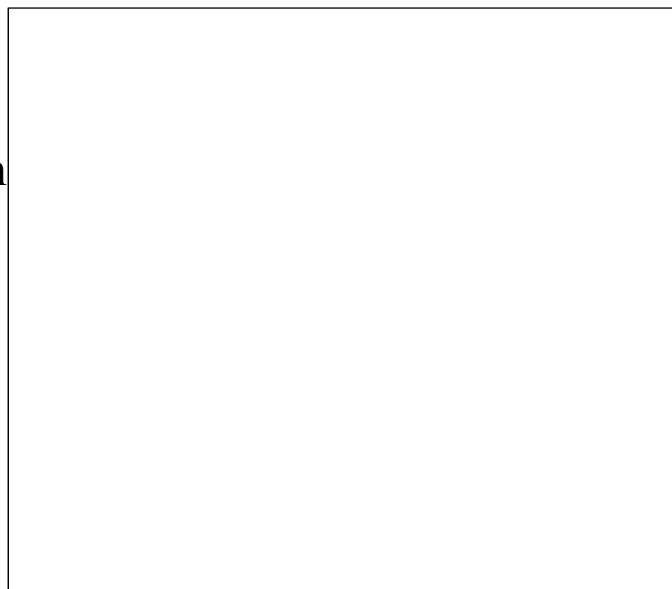
Rezept «Omelette mit Käse»



Zutaten:

2 rohe Eier
35 ml Milch
20 Gramm Reibkäse
1 Stück Butter oder etwas Oliven
Gemüse zum Verzieren

Meine Omelette:



Anleitung:

- 1. Schlage die Eier in einer Schüssel auf.
- 2. Verquirle die Eier mit einem Schneebesen oder einer Gabel.
- 3. Gib die Milch in die Schüssel dazu.
- 4. Füge den Reibkäse in die Schüssel dazu.
- 5. Rühre die Masse mit einem Löffel gut um.
- 6. Fette die Bratpfanne mit etwas Butter oder Olivenöl ein.
- 7. Schalte die Herdplatte auf die mittlere Stufe.
- 8. Warte, bis das Fett sich erwärmt hat.
- 9. Gib die Masse in die Bratpfanne.
- 10. Brate die Omelette für ca. 3-5 Minuten.
- 11. Wende die Omelette.
- 12. Brat sie nochmals für ca. 3-5 Minuten.
- 13. Mit Gemüse kannst du deiner Omelette ein lustiges Gesicht zaubern.
- 14. Einen guten Appetit! (Kochplatz am Schluss aufräumen)

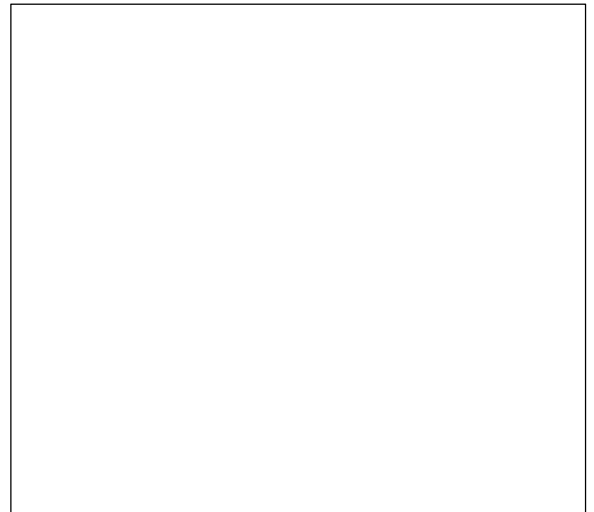
Rezept «buntes Rührei»



Zutaten:

2 rohe Eier
2 Scheiben Schinken/Speck
eine Hand voll Gemüse
(Pilze, Tomaten, Karotten, Peperoni)
Salz und Pfeffer
(Reibkäse nach Wunsch)
1 Stück Butter oder etwas Olivenöl

Mein buntes Rührei:



Anleitung:

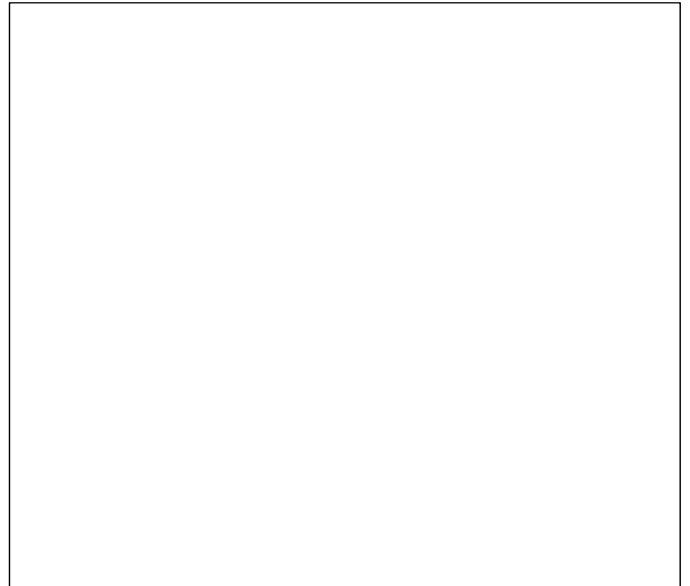
- 1. Schlage die Eier in einer Schüssel auf.
- 2. Verquirle die Eier mit einem Schneebesen oder einer Gabel.
- 3. Füge den Reibkäse in die Schüssel und mische die Masse.
- 4. Schneide das Gemüse und den Schinken/Speck in kleine Würfel.
- 5. Fette die Bratpfanne mit Butter/Olivenöl ein.
- 6. Schalte die Herdplatte auf die mittlere Stufe.
- 7. Gib das Gemüse und Fleisch in die Bratpfanne dazu.
- 8. Dünste die Masse in der Bratpfanne etwas an.
- 9. Gib nun die Ei-Käse-Masse in die Bratpfanne dazu.
- 10. Rühre die Masse während ca. 3-5 Minuten ständig um.
- 11. Einen guten Appetit! (Kochplatz am Schluss aufräumen)

Mein eigenes Rezept

Zutaten (schreiben oder zeichnen)

-
-
-
-
-
-

Mein Rezept:



Anleitung (schreiben oder zeichnen)

- 1. _____
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____
- 5. _____
- 6. _____
- 7. _____

8. _____

9. _____

10. _____

11. _____

12. _____