

Rezept

Eierstich aus der Mikrowelle

Ein Rezept von Eierstich aus der Mikrowelle, am 26.04.2024

Zutaten

2 Eier (Größe M)	4 EL Milch (3,5 % Fett)
1/2 TL Butter	Salz
1 Prise gemahlener Muskat	1 EL gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Eier mit Milch in einer Schüssel verrühren und schaumig schlagen. Ein hohes, mikrowellengeeignetes Gefäß mit Butter einfetten.
2. Eiermasse mit Salz und Muskat würzen, Petersilie unterheben und in das hohe Gefäß füllen. Eiermasse in die Mikrowelle stellen und bei 600 Watt ca. 4-5 Minuten garen.
3. Fertigen Eierstich auf einen Teller stürzen und nach Belieben klein schneiden.