

Karfiol-Eier Pfanne



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Blumenkohl / Karfiolrose	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Butter	50 g
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Vollmilch	1 Liter
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel

Zubereitung:

Karfiol in kleine Röschen teilen und in kochendem Salzwasser 5 min. köcheln lassen. Abgießen und in der zerlassenen Butter schwenken.

Eier, Milch und Gewürze vermengen und über die Karfiolröschen gießen. Zudecken und bei kleiner Hitze stocken lassen.

Auf Tellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1346-Karfiol-Eier-Pfanne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at