



Standartfrühstück & Zmorge, gesund und reichhaltig

von simon.eggenschwiler@gmail.com

Mengen für 20 Personen
mit Fleisch, Honig & Eier

1.0 Liter Hafermilch	
2.4 kg Brot	
2.0 Liter Tee	warmer, ungesüsster Früchtetee - 8 Liter vorbereiten für abfüllen in Feldflasche
6.0 Liter Milch	
200 g Butter	
200 g Konfitüre	
300 g Honig	
400 g Cornflakes	
1.0 kg Jogurt	
600 g Aufschnitt	
400 g Käsescheiben	
160 g Schoggipulver (OVO)	
30 Stück Eier (gekocht)	als Rührei Rezept: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2021_DIVE_21/ruehrei/ Menge Zutaten 15 Eier 15 EL Milch oder Rahm Salz Pfeffer Butter, zum Braten Kochen & unseren Podcast hören: Rezeptinfos Eier und Rahm in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Eimasse dazugeben, etwas stocken lassen. Mit einer Kelle sanft von aussen zur Mitte hin leicht verrühren, weiter stocken lassen. Sobald das Ei durch, aber noch etwas feucht ist, servieren.

keine