

Vogelmiereomelett

ZUTATEN

- 2 Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Butter
- 6 Eier
- 1 TL Kräutersalz (S.19)
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Handvoll Vogelmiere

ZUBEREITUNG

Karotten fein reiben, Knoblauchzehe fein hacken und in wenig Butter anbraten. Eier mit 2 EL warmem Wasser, Kräutersalz und Pfeffer schaumig schlagen, klein geschnittene Vogelmiere unter die Eimasse rühren und diese über das angebratene Karotten-Knoblauch-Gemüse gießen. Stocken lassen, wenden und mit Vogelmierepesto genießen.



IRMI KAISER

UNKRAUT GENUSS

&

WILDPFLANZENKÜCHE

100
Rezepte
voller
Geschmack

Mit Fotos von Jacqueline Schmidsberger

KNEIPP
VERLAG WIEN

