

Basilikum Eierstich

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Passt gut in klare Suppen, sieht hübsch aus, schmeckt hervorragend

Zutaten

- 5 ganze Eier
- Gleiche Menge Milch
- 60 g gezupfter Basilikum, fein gehackt
- Etwas flüssige Butter
- Salz, etwas weißer Pfeffer und geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 100 ° C Ober - / Unterhitze vorheizen, einen ausreichend großen, flachen Bratentopf 3 cm hoch mit heißem Wasser füllen. Eine passende Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Schritt2

Die Eier in einen Messbecher schlagen und die gleiche Menge Milch dazu geben.

Schritt3

Mit dem Stabmixer den Basilikum pürieren, die Eiermilch zufügen, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Schritt4

In die Auflaufform füllen und in das Wasserbad stellen, 30 min. stocken lassen, danach abkühlen lassen.

Schritt5

In Würfel oder Rauten schneiden; man kann auch die verschiedensten Formen ausstechen, z.B.

Blumen, Herzchen etc.

Schritt6

.

Rezeptart: Eierspeisen, Klare Suppen **Tags:** einfach, schmeckt hervorragend

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/basilikum-eierstich/>