

Lust auf Kochen und Malen?

Hier eine einfache Idee zum Kochen für die Familie. Wie wär's mit Rührei? Dazu machst du noch etwas Salat und schon habt ihr eine feine Mahlzeit. Vergiss nicht, dein Vorhaben zuerst mit deinen Eltern zu besprechen. Es ist auch wichtig, dass die Eier frisch sind, also nicht älter als 10 Tage.

Rühreier: Zutaten für eine Portion

2 frische Hühnereier
1 EL Olivenöl zum Anbraten
1 Prise Salz
etwas Schnittlauch zum Bestreuen
ev. 2 Tranchen Kochspeck anbraten
Essbare Gänseblümchen pflücken, gut waschen und zum Dekorieren vom Rührei verwenden vor dem Servieren.

Suche ein feines Rezept für Rühreier in einem Kochbuch oder gib im Internet Rührei ein, und probiere es aus. Das Rührei auf einem dunklen Brot, ist ein Versuch wert.

Wenn du Lust hast, kannst du die Eier in eine Schüssel ausblasen, indem du oben und unten ein Loch in das Ei z.B. mit einer Schere machst und dann oben reinbläst, bis das Ei unten rauskommt. Die Eier kannst du hübsch bemalen. Brich ein Stück von einem Zundhölzli ca. 1 cm lang ab, binde in der Mitte des Hölzchens einen durchsichtigen oder weissen Faden doppelt an, mache am Ende des Fadens einen Knopf und schneide dann die Enden ab. Das Hölzchen steckst du nun in das Loch und schon kannst du das Ei noch zum Osterstrauss oder an einen Ort deiner Wahl hängen.

Ich wünsche dir ein fröhliches Osterfest, schöne Ferien und dass du gesund bleibst

Liebe Grüsse
deine Religionslehrerin