



# 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/>