

## Kresseerstich

### Zutaten:

5 El. Bach - oder Gartenkresse, 2 Eier, 4 el. Sahne (Milch), 1 Prise Salz, etwas Muskatnuss frischgerieben, Klarsichtfolie zum Auslegen der Form, Alufolie zum abdecken.



### Zubereitung:

Das Ei mit der Sahne, oder Milch in einer Schüssel gut vermischen, mit Salz und Muskatnuss würzen. Kresse fein hacken und zugeben. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form gießen und in eine Kasserolle stellen. Die Kasserolle bis zur Hälfte der Form mit heißem Wasser auffüllen. Zugedeckt im Wasserbad garen lassen. Das Wasser darf nicht kochen und sollte eine Temperatur von ca. 75° haben. Herausnehmen, erkalten lassen und beliebig schneiden.

TIP: Zur Abwechslung kann auch frischer Majoran-Thymian-Basilikum, etc. verwendet werden. Zudem kann der Eierstich mit Pürees von Spinat, Karotten oder roten Rüben beliebig gefärbt werden.