

# Eierspeis mit Erbsen

Die Eierspeis mit Erbsen ist eine köstliche Jause oder Abendessen. Dazu einen frischen Blattsalat mit Kürbiskernöl reichen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

150 g	Erbsen
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
3 EL	Milch
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>	
1 Handvoll	Schnittlauch (oder Petersilie gehackt)
Nach Belieben	<a href="#">Käse</a> (gerieben)
1 EL	Butterschmalz

## Zubereitung

1. Für die **Eierspeis mit Erbsen** die Erbsen in sprudelndem Wasser zirka 2-3 Minuten blanchieren. Die Frühlingszwiebeln und Schnittlauch fein zerhacken. Die Eier mit Milch in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Jetzt das Butterschmalz in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, den Zwiebel kurz dünsten und die Erbsen zugeben. Die Eiermasse in die Pfanne gießen. Nach Belieben geriebenen Käse darüber streuen und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Die Eierspeis mit den gehackten Kräutern bestreuen, und sofort servieren.

## Tipp

Zur Eierspeis mit Erbsen einen knackigen Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark servieren. Dazu ein frisches Bauernbrot oder Weißbrot reihen.

