

Rührei mit Gesicht

Kleine Kinderküche



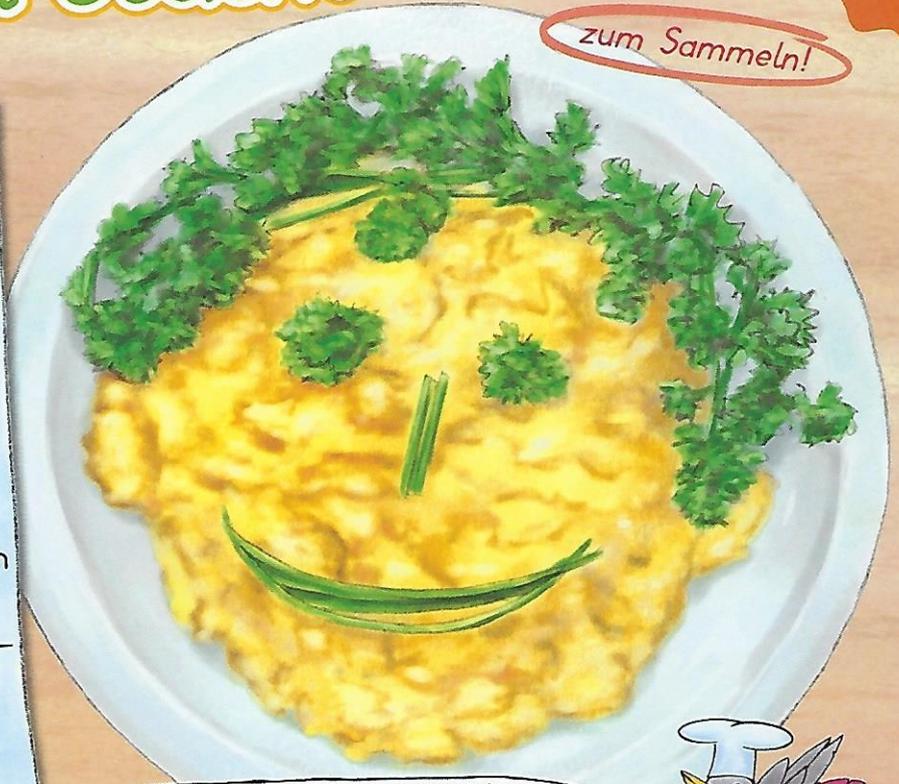
zum Sammeln!

Zutaten für 4 Portionen

4 - 6 Eier, 4 Esslöffel
Milch, Salz, Pfeffer,
1 Teelöffel Olivenöl,
etwas Schnittlauch
und Petersilie

Arbeitsgeräte

kleine Schüssel,
Schneebeesen, Tasse zum
Aufschlagen der Eier,
Teelöffel, Esslöffel, mit-
telgroße beschichtete
Pfanne, Pfannenheber,
großer Teller, Schere



Rührei macht satt,
schmeckt und ist gesund!

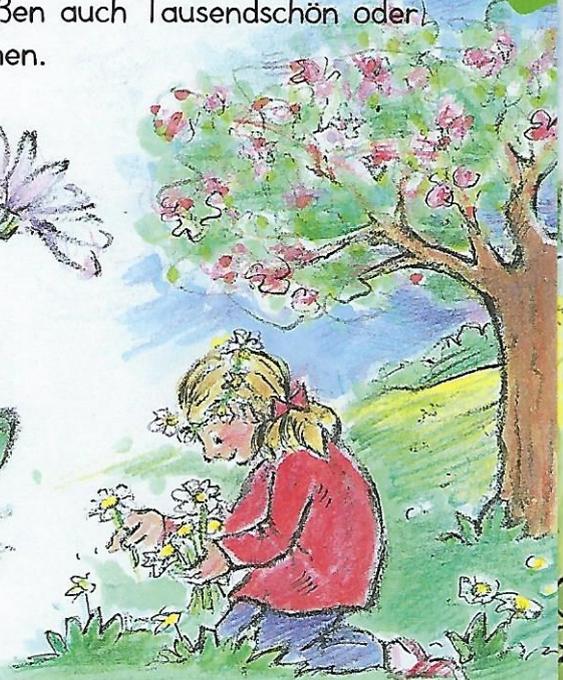


Gänseblümchen

ICH BIN EIN
FRÜHLINGSBOTE!

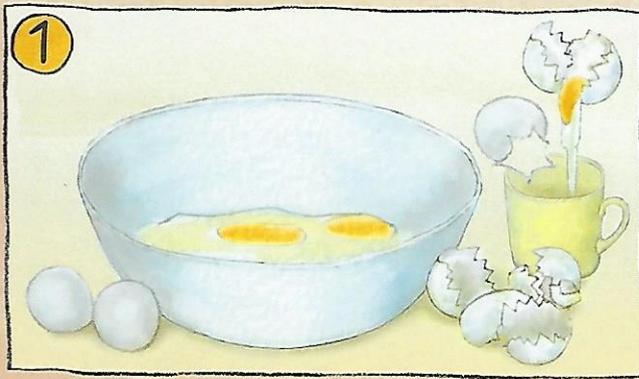
Kleines Pflanzenlexikon

Gänseblümchen sind klein, nur 5 - 15 cm hoch. Sie heißen auch Tausendschön oder Augenblümchen.

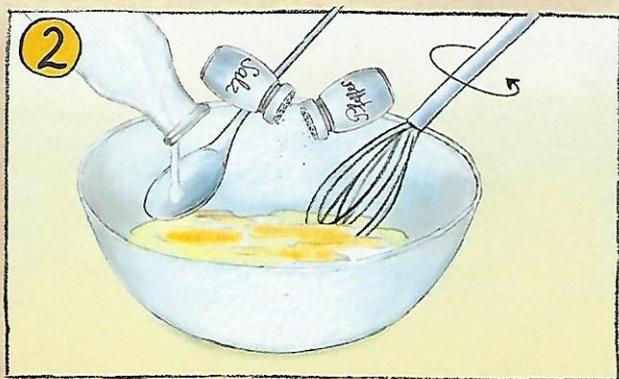


Die Blüte sieht aus wie ein weißer Strahlenkranz mit einem gelben Auge in der Mitte. Man nennt das auch Korbblüte. Die Blätter sind als Rosette angeordnet und 1-6 cm lang.

Sie blühen von März bis Oktober in Wiesen, am Feldrand und im Rasen.



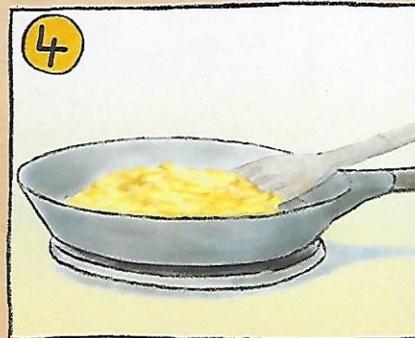
1 Eier aufschlagen und in die Schüssel geben.



2 Mit Milch, Salz und Pfeffer verschlagen.



3 Öl in der Pfanne heiß werden lassen.



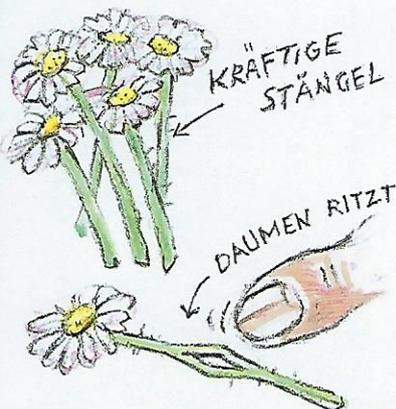
4 Eier hineingeben und rühren.



5 Schnittlauch und Petersilie schneiden und Rührei schmücken.

Schmeckt gut zu Kartoffelbrei oder auf Schwarzbrot!

Abends schließt das Gänseblümchen sein Körbchen und neigt das Köpfchen nach unten. Erst am anderen Morgen öffnet es sich wieder. Bei Regen bleibt es geschlossen.



Gänseblümchenlied

(auf die Melodie „Zu Bethlehem geboren“ singen)

Die Blümelein, sie schlafen,
schon längst im Mondenschein.
Sie nicken mit dem Köpfchen
auf ihren Stänglein.
Es rüttelt sich der Blütenbaum,
er säuselt wie im Traum.
Schlafe, schlafe, schlaf ein mein Kindelein.

Volkslied

Gänseblümchenschmuck! Mach dir einen Kranz oder eine Kette.

