



ZU OSTERN EIER NATÜRLICH FÄRZEN



ZUTATEN:

- 500g Spinatblätter oder Petersilie
- Beliebige Anzahl an Eiern
- 1l Wasser

- 500g Spinatblätter oder Petersilie in einem Liter Wasser köcheln lassen.
- Nach ca. 30 Minuten die Spinatblätter oder Petersilie aus dem Topf entfernen, damit nur die grüne Flüssigkeit überbleibt.
- Danach darin die rohen Eier zehn Minuten lang hart kochen lassen.

FROHE OSTERN!

