

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Schnell, die Eier aus der Pfanne!

Tomaten-Mozzarella-Omelett (für 2 Personen)

Zutaten:

6 Eier
100 ml Milch
Salz, Pfeffer
Butter für die Pfanne
6 kleine Tomaten bzw. 12
Cherrytomaten
250 gr. Mozzarella
Basilikum oder Schnittlauch
Bunter Pfeffer

Zubereitung:

Eiern und Milch verschlagen und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Nacheinander 2 Omeletts in einer gebutterten Pfanne einseitig gestockt herstellen und auf 2 Teller verteilen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten in Scheiben oder Cherrytomaten halbieren. Beides auf den Omeletts verteilen und kurzzeitig unter dem Grill im Backofen gratinieren. Mit den Kräutern und ggf. grob gemahlene bunten Pfeffer ausdekorieren.



Ham and Eggs

Zutaten:

4 frische Eier
½ Essl. Öl
8 schmale Scheiben
durchwachsenen Speck
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Öl in der Pfanne erhitzen und den Speck kross ausbraten. 4 Scheiben herausnehmen und beiseite legen. Auf jede Scheibe in der Pfanne ein frisches Ei setzen und stocken lassen. Anschließend die restlichen Speckscheiben zwischen die Dotter legen und würzen.

Eier im Nöpfchen

Zutaten:

75 gr. Schnittkäse
75 gr. gek. Schinken
Butter f. d. Förmchen
4 Essl. Sahne
Pfeffer, evt. Salz

Zubereitung:

Käse- und Schinkenreste: beides würfeln und in vier gut gebutterte Formen verteilen. Würzen und mit Sahne übergießen. Zum Schluss je ein aufgeschlagenes Ei darübergeben, mit Schnittlauchrollen dekorieren. Mit Alufolie abdecken, in einer mit heißem Wasser gefüllten

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

4 Eier, Schnittlauch

Fettpfanne im vorgeheizten Backofen (175°C) 15 Min. stocken lassen.

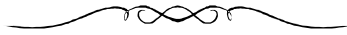
Gemüse-Eierpfanne

Zutaten:

1 große rote Paprika
1 große Stange Lauch
½ Dose Mais
4 Eier
Salz, Pfeffer, Paprika
Butter

Zubereitung:

Das Gemüse, außer Mais, vorbereiten und in kleine Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Abschließend den abgetropften Mais hinzugeben und aus der Pfanne heben. Die Eier verquirlen, würzen und in die erneut gebutterte Pfanne geben. Das Gemüse darüber verteilen und rund 15 Min. stocken lassen.



Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M