

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Der Frühling kann kommen – mit Salat und Co.

Eiersalate

Mit ein paar hartgekochten Eiern vom Frühstück, etwas Dressing und noch ein paar weiteren Zutaten, die die der Vorrat so hergibt, lässt sich schnell etwas, z.B. für hungrige Überraschungsgäste am Abend zaubern. Der eigenen Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Deshalb stellen wir hier nur einige Varianten vor.

Bunter Eiersalat mit Käse

Zutaten:

6 hartgekochte geviertelte Eier
100 gr TK-Erbsen
½ Eisbergsalat
100 gr gewürfelter Edamer
1 Becher Creme fraiche
1 Becher Joghurt
Senf, Pfeffer, Zucker, Salz

Zubereitung:

Die Eier vierteln, den Eisbergsalat in bissgroße Streifen schneiden, den Käse würfeln und die Erbsen dazu geben, um alles vorsichtig zu mischen. Einen Dressing aus den verbliebenen Zutaten herstellen und über den Salat gießen. Nach Belieben mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Bunter Eiersalat mit Räucherforelle

Zutaten:

4 gekochte Eier
4 Tomaten
250 gr. grüne / gelbe Bohnen
100 gr. Räucherforelle
1 kl. Zwiebel
½ Bund Petersilie
Dressing:
3 Essl. Olivenöl, 3 Essl. Kräuteressig
½ Teel. Senf, Pfeffer, Salz, Zucker
ggf. etwas (3 Essl.) Wasser

Zubereitung:

Die Bohnen putzen und halbieren und anschl. bissfest blanchieren (ca. 7 bis 10 Min.), abschrecken und in eine großen Form / Teller geben. Die Tomaten achteln, die Eier schälen und vierteln sowie die Räucherforelle in bissgroße Stücke zupfen und alles auf den Bohnen verteilen. Die Zwiebel fein würfeln und die Petersilie grob zerrupfen und ebenfalls darauf geben. Nun einen Dressing aus den übrigen Zutaten herstellen und über den Salat gießen.



Frühjahrsbrot

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 -

Zutaten:

4 Scheiben Vollkornbrot
200 gr. Schmand
1 Paket Kresse
1 Bund Schnittlauch
100 gr. Möhren
100 gr. Salatgurke
100 gr. Kohlrabi
4 gekochte Eier
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Schmand mit kleingeschnittener Kresse und Schnittlauch verrühren und würzen. Eine kleine Portion Kräuter beiseite legen und für die Dekoration verwenden. Die Schmandmischung auf den Scheiben verteilen. Gemüse reinigen und wie Eier in Scheiben schneiden und alles fächerartig bunt gemixt auf das Schmandbrot legen. Mit restlichen Kräutern dekorieren und ggf. nachsalzen.



Nun dieses Backidee passt natürlich nicht zum Thema, ist aber den Besuchern der Schlemmerabende in Büsum und Owschlag geschuldet, die uns nach den Rezepten unserer angebotenen Eierspeisen fragten. Die Frittata ist übrigens auf der Rezeptseite des Vormonats zu finden. Viel Spaß beim Zubereiten!

Schokoladenauflauf

Zutaten:

100 gr. Rapsöl
100 gr. Zucker
3 gehäufte Essl. Kakao
2 Tütchen Instant-Cappucino-Pulver
(ca. 2 bis 3 Essl.)
6 Eier
50 gr. gemahlene Mandeln
Fett für die Form

Zubereitung:

Die Fettpfanne halb mit Wasser füllen und den Ofen auf 180° C vorheizen. Die Eier trennen und die Eiklar schlagen. Zucker hineinrieseln lassen, so das eine feste Creme entsteht. Eigelb, gemahlene Mandeln Kakao und Cappucinopulver sowie Rapsöl auf die Creme geben und zusammen vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete Form füllen und ca. 30 Min. im Wasserbad backen. Nach einem halbstündigen Auskühlen Nocken abstechen und auf einem Spiegel von feiner Vanillesauce und / oder zu exotischem Obstsalat anrichten.

Tipp: verlängert man die Backzeit um 5 Min., so kann man z.B. für ein Fest kleine Würfel als süßes Fingerfood anbieten. Ein kleiner Klecks Sahne oder Vanillebuttercreme komplettiert den Hauch von „Kuchen“.

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