

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Camper - Küche 2 !

Bereits im April stellten wir Ihnen einige Rezepte für die mobile Küche im Urlaub vor. Das setzen wir in diesem Monat fort. Und wieder ist eine Torte dabei, die man selber - man kann es kaum glauben - auf dem Grill in der Pfanne herstellen kann.

Paprika-Frittata einfach

Zutaten:

2 rote Paprika
2 Lauchzwiebeln
1 Bund Petersilie
8 Eier
Salz, Pfeffer,
Paprika

Zubereitung:

Das Gemüse putzen und in ganz feine kurze Streifen schneiden. In einer Pfanne in Öl ca. 5 Minuten unter mehrmaligen Wenden dünsten. Zwischenzeitlich die Eier aufschlagen und mit gehackten Kräutern und Gewürzen verschlagen. Das Gemüse leicht abgekühlt dazugeben. In zwei Portionen in einer geölten Pfanne mit Deckel jeweils rund 5 bis 10 Min. bei niedriger Temperatur stocken lassen. Wenden und kurzzeitig weitergaren.



Borana

10 Eier hart kochen und nach dem Schälen vierteln. 1 kg Joghurt mit 3 fein geriebenen Knoblauchzehen und Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken. Die Eier hineingeben und vor dem Servieren mit Paprikapulver bestreuen. Ein schlichtes türkisches Sommergericht, das mit Fladenbrot gut schmeckt. Tipp: Besonders delikates ist dieses Joghurtdressing, wenn man einen fetten Joghurt mit z.B. 9 % Fettanteil verwendet! Und noch ein Tipp: Diese Soße schmeckt auch sehr gut als Dipp zu verschiedenerelei rohes Gemüse.

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 -

Camping-Torte Birne Helene

Zutaten:

4 Eier
1 Teel. Vanille
½ Teel. Backpulver
3 Essl. Öl
2 Essl. Zucker
3 Essl. gemahlene Mandeln
5 gehäufte Essl. Mehl
1,5 Essl. Trinkschokoladenpulver
½ Becher Milch
Öl für die Pfanne
Sprühsahne
3 reife Birnen
2 Essl. Schokoraspel

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Milch sehr gut miteinander mit einem Schneebesen verrühren. Das Mehl muss zügig damit klumpenfrei eingearbeitet werden. Dann erst die Milch unterrühren. Die Pfanne erhitzen und Öl und anschließend den Teig hineingeben. Mit einem Deckel verschließen und bei niedriger Hitze rund 10 Min. backen. Den Kuchen wenden und kurzzeitig ohne Deckel weitergaren. Auskühlen.

Kurz vor dem Servieren mit gekühlter Sprühsahne überziehen. Die Birnen entkernen und in Spalten auf der Sahne verteilen. Mit Schokoraspel dekorieren.



Einen schönen Sommer mit hoffentlich sonnigem Wetter

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 -

wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder

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