

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Partyrezepte mit Ei !

Bei einigen unserer größeren Partys wurden von uns auch Eierspeisen zu anderen Gerichten und Brot angeboten. Hier stellen wir Ihnen einige erprobte Anregungen für Ihr nächstes Fest vor.

Eier mit Curry-Sahne

Zutaten:

8 Eier
125 gr. Sahne
1 Teel. Curry
1 Essl. Tomatenketchup
125 gr. gekochten Schinken

Zubereitung:

Die Eier nach Belieben hart kochen. Den halben Becher Sahne steif schlagen und mit Curry und Ketchup und ggf. mit Salz würzen. Den Schinken in feine Würfel schneiden und unter die Sahne heben. Eier halbieren und mit Toastbrot und der Sahne anrichten.

Eier in Essigmarinade

Diese Eier bringen etwas Abwechslung beim Brunch oder beim rustikalen Büfett:

12 Eier je nach Gewicht in 5 - 9 Min. hart kochen und schälen. Einen Sud aus 1/2 l aufgekochtem Weißwein- oder Kräuternessig, 1/4 l Wasser und 1 fein gehackten Zwiebel, einem in Scheiben geschnittenen kleinen Ingwerstück und 1/2 Essl. Pfefferkörner herstellen. Warm über die in einem großen Gefäß eingelegten Eier gießen. 3 Zweige Estragon ebenfalls reinlegen und das Glas verschließen. Einen Tag lang ziehen lassen.

Eier-Oliven-Dipp

Zutaten:

6 hartgekochte Eier
1,5 Teel. Senf
6 Essl. Olivenöl
3 Essl. Kräuternessig
evt. 1 Knoblauchzehe
1/2 kleines Glas grüne Oliven
1 Bund Schnittlauch
1 Zwiebel

Zubereitung:

Die Eigelbe aus den gekochten Eiern lösen und zusammen mit Essig, Öl und Senf glatt rühren. Alle übrigen Zutaten ganz fein hacken in die obige Mischung rühren. Mit Zucker, Salz, Pfeffer abschmecken. Ganz lecker zu Rohkostgemüse, Pellkartoffeln, kräftigem Brot aber auch Fleischgerichten.

Achtung, dieser Dipp schmeckt nach mehr, so das man davon genügend bereithalten sollte.

Panettini al Pesto

Zutaten:

250 gr. Mehl
1/2 Pkt. Backpulver
2 Essl. Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Den Backofen auf 150° C Umluft vorheizen. Alle trocknen Zutaten mischen, einschließlich Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Oregano, Basilikum),

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 -

1 Teel. Salz, etwas Pfeffer
1 Prise Zucker
4 Essl. Kräuter, gehackt
1 Knoblauchzehe, gerieben
3 Essl. Hartkäse
2 Eier
ca. 200 ml Milch
4 Essl. Olivenöl
Cherrytomaten

Gewürz und Käse (z.B. Pecorino, Emmentaler ...). Zügig Milch, Eier und Öl unterrühren, so dass ein breiiger Teig entsteht. Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken und den Teig esslöffelweise darin verteilen. Die Cherrytomaten kreuzweise am Stiel einschlitzen und leicht in den Teig drücken. Ca. 30 Min. abbacken.
Diese Muffins schmecken auch ohne Tomate.

Panettini al Pesto und Eier-Oliven-Dipp



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