

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Ran' an den Salat

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.

Salat von Spargel mit Ei und Schinken

Zutaten:

3 Bund Spargel (1,35 kg)
6 Eier,
200 gr. gekochten Schinken
2 Becher Creme frischli
4 Essl. Orangensaft
Salz, Pfeffer, Zucker, Curry
1 Bund Schnittlauch oder
Petersilie

Zubereitung:

Eier hart kochen. Den Spargel vorbereiten, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in etwas Wasser mit Salz und 1 Prise Zucker rund 10 bis 15 Min. gerdünsten. Den Schinken grob würfeln, die Eier vierteln und alles zusammen auf einer Platte anrichten. Aus den verbliebenen Zutaten einen Dressing fertigen und darüber gießen. Mit Schnittlauchröllchen oder gehackter Petersilie anrichten.



Bunter Eiersalat mit Räucherforelle

Zutaten:

4 gekochte Eier
4 Tomaten
250 gr. grüne / gelbe Bohnen
100 gr. Räucherforelle
1 kl. Zwiebel
½ Bund Petersilie

Zubereitung:

Dressing:

3 Essl. Olivenöl
3 Essl. Kräuternessig
½ Teel. Senf
Pfeffer, Salz, Zucker
ggf. etwas 3 Essl. Wasser

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 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.

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 -



Puszta-Eier-Salat

1 Glas Pusztaalat sehr, sehr gut auspressen, die Früchte von 1 Dose Mangoscheiben in Würfel schneiden, ebenso 1 Apfel ganz fein würfeln, 6 hartgekochte Eier schälen und grob würfeln. Alles vermengen und mit einem Dressing aus 1 Becher Creme fraiche, 1 kleinen Becher Joghurt, Senf, Pfeffer, Paprika, Zucker, Salz übergießen. Mit Schnittlauch dekorieren. Lässt sich gut vorbereiten und sollte gerne einige Stunden ziehen.

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