

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Was für ein Auflauf!

Sie haben ein Rest Nudeln oder Kartoffeln vom Vortag – was eignet sich da besser, als einen Auflauf daraus zuzubereiten?! Aufgepeppt wird das ganze mit etwas Gemüse, Fleisch oder auch Fisch. Mit Kräutern und Gewürzen abschmecken, mit Käse oder einer Bröselnschicht bedecken und ab in den Ofen!

Nudelaufbau mit Thunfisch

Zutaten:

175 gr. Nudeln
3 Dosen Thunfisch
ohne Saft/Öl
1 gr. Dose
Champignons
geschnitten
½ Becher Sahne
1 Becher
Kräuterschmand
3 Eier
Pfeffer, Salz, Paprika,
Schnittlauch
100 gr. geriebener
Käse

Zubereitung:

Die Nudeln in reichlich
Salzwasser kochen oder
entsprechende Menge
vom Vortag nehmen. Eier,
Sahne, Schmand und
Gewürze gut verrühren
und alle übrigen Zutaten
außer Käse unterheben
und in eine gefettete
Auflaufform geben. Mit
Käse bestreuen und im
Ofen bei 180° C ca. 30 bis
40 Minuten garen.



Fleischkäse-Auflauf

Zutaten:

750 gr. Pellkartoffeln
300 gr. Fleischkäse
4 Zwiebeln
1 Bund Schnittlauch
250 gr. Champignons
Fett für die Form

Zubereitung:

Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln
fein würfeln. Fleischkäse wie auch geputzte Champignons
grob würfeln. Alles in einer großen, gefetteten
Auflaufform verteilen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.
Aus den Eiern, der Sahne und den Gewürzen einen Guss
herstellen und darüber gießen. Zum Schluss mit dem

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 -

Pfeffer, Salz, Muskat
1,5 Becher Sahne
5 Eier
150 gr. gerieb. Käse

geriebenen Käse bestreuen. 45 Min im vorgeheizten Ofen bei 200° C backen.

Sauerkirschenauflauf

125 gr. Butter zusammen mit 150 gr. Zucker, 4 Eiern, 1 Teel. Vanilleextrakt und 1 Prise Salz gut aufschlagen. 200 gr. Zwiebackbrösel + 50 gr. gehackte Mandeln einrühren. 750 gr. Sauerkirschen entsteinen (alternativ 1 bis 2 Gläser Sauerkirschen, den Fruchtsaft abgießen) und unterheben. In eine gefettete und mit Brösel ausgestreute große flache Auflaufform geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 45 Min. garen. Dazu passt gut eine Vanillesauce.

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