

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Fit in den Frühling

So langsam kommt die hellere Jahreszeit und vielleicht gibt es die eine oder andere Gelegenheit, an die frische Luft zu gehen – ein paar Sonnenstrahlen inklusive. Dazu passen dann auch leichte Gerichte wie z.B. ...

Frühjahrsbrot

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, Pfeffer

Zubereitung:

Schmand mit kleingeschnittener Kresse und Schnittlauch verrühren und würzen. Kleine Portion Kräuter beiseite legen und für die Dekoration verwenden. 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.

Eiaufstrich fürs Brot

Zutaten:

½ rote Paprika, ¼ grüne Paprika, 4 Radieschen, 1 Bund Petersilie, 1 feste Tomate, 4 hartgekochte Eier, 100 gr. Butter, Salz, edelsüßes Paprika, Zwiebelsalz

Zubereitung:

Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Die Eier schälen und Eiweiß und Dotter trennen. Die entkernten Tomaten und das übrige Gemüse wie das Eiweiß fein würfeln

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 -

bzw. -hacken. Die Butter und das durch ein Sieb gestrichene Eigelb mischen danach alle anderen Zutaten dazurühren. Abschließend salzen und würzen.

Anstatt Tomate kann auch Tomatenmark, anstatt Petersilie auch Schnittlauch verwendet werden.

Eier in Lachs-Lauch-Sauce

Zutaten:

50 gr. (knapp 2,5 Essl.) Butter, 1 Zwiebel, gewürfelt, 40 gr. (knapp 2,5 Essl.) Mehl, ¼ l Milch, ¼ l Gemüsebrühe, 1 Teel. Senf, 1 Bund Schnittlauch in Röllchen, Salz, Pfeffer, 8 gekochte Eier, 150 gr. Räucherlachs

Zubereitung:

Butter in einem Topf auflösen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, anschließend das Mehl darin anschwitzen. Mit den Flüssigkeiten löschen und aufkochen. Würzen. Die geschälten gekochten Eier zugeben und die Schnittlauchröllchen zugeben. Abschließend wird der Räucherlachs in mundgerechten Stücken der leicht abgekühlten Sauce zugefügt. Dazu passen Salzkartoffeln und ein grüner Salat.



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