

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Backwerk – ganz pikant!

Im Grunde können wir das Thema des Vormonats hier fortsetzen. Der erste und der letzte Kuchen taugen auch zu simplen aber auch schmackhaften Partygerichten. Das zweite sicherlich auch, ist aber ein wenig zeitaufwendiger in der Herstellung!



Mozzarella-Tomaten-Fladen

Zutaten:

100 ml Milch
100 ml Öl
5 Eier
3 Eßl. Parmesan
200 gr. Mehl
1 Pkt. Backpulver
1 Bund Schnittlauch
je ½ Teel. Salz + Paprika,
etwas Pfeffer
12 Cherrytomaten
250 gr. Mozzarella
1 Bund Schnittlauch,
Basilikum

Zubereitung:

Einen All-in-one-Teig aus Milch, Öl, Eier, Parmesan, Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer, Paprika und Schnittlauchrollen von 1 Bund herstellen. 2/3 der Menge in eine runde Tortenform (26 cm) geben und verteilen. Die Cherrytomaten je nach Größe halbieren oder vierteln und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Beides auf dem Teig verteilen. Mit weiteren Schnittlauchröllchen und Basilikumblättern sowie etwas frisch gemahlenen Pfeffer bestreuen. Den restlichen Teig löffelweise vorsichtig darüber verteilen. Bei 180° C im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen. Dazu passt sehr gut 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

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Kräuterroulade

Zutaten:

2 Essl. Butter, 2,5 Essl. Mehl, 175 ml. Milch, 3 gr. Eier, 40 gr. Parmesan /Gouda, 3 Essl. frische gehackte Kräuter, Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

120 gr. Räucherlachs, 150 gr. Schmand, 1 Essl. Dill (alt. Schnittlauch), Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter im Kochtopf schmelzen, Mehl einrühren und unter Rühren zu einer dicken Paste kochen, 175 ml Milch einrühren und das ganze schlagen. Die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem Parmesan/Käse und den gehackten Kräutern sowie Salz und Pfeffer einrühren. Die Masse abkühlen lassen. Währenddessen das Eiklar fest schlagen und anschl. unterheben. Auf einem 28x33 cm großen Backblech verteilen und bei 180 Grad 12 bis 15 Min. backen, vom Backpapier lösen, erkalten lassen. Für die Füllung den Räucherlachs zerkleinern, mit Schmand, Dill, Salz, Pfeffer würzen. Die Füllung auf der Rolle verstreichen und aufrollen. Vorsichtig kühlen, später in Scheiben schräg aufschneiden.

Eine alternative Füllung: z.B. Schmand, Schnittlauch, ½ kleinen Dose Spargel und 2 gekochten gehackten Eiern, Salz, Pfeffer

Pikante Kartoffeltorte

Zutaten:

650 – 700 gr. gekochte mehlig Kartoffeln
4 Eier, 200 gr Schmand, Salz, Pfeffer, Muskat, Fett für die Form, Paniermehl
125 gr. Schinkenwürfel, 1 Apfel, 1 Zwiebel, 30 gr. geröst. Zwiebeln, 75 gr. gerieb. Gouda

Zubereitung:

Die mehlig Kartoffeln noch im warmen Zustand grob zerkleinern und mit einem Handrührgerät weiter zerkleinern. Mit den Gewürzen, dem Schmand und den Eierniterrühren, so dass fast ein Kartoffelpüree entsteht. Eine Silikon-Tortenform einfetten und großzügig mit Paniermehl austreuen. Den Kartoffelteig einfüllen und glatt streichen. Mit den Schinkenwürfeln, dem in klein gewürfelten Apfel, sowie dem Käse und den gerösteten Zwiebeln bestreuen. Alles leicht in den Teig eindrücken. Mit Zwiebelringen abschließend belegen. Im Backofen bei 160° C knapp 45 Min. backen. Warm oder kalt servieren.

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