

„Reste vom Fest“: Osterjause

Was bleibt vom Osterfest übrig? Schöne Erinnerungen, leckere Schokolade, und? Genau! Viele bunte Ostereier, Osterfleisch, Kren und Brot. Die Rezepte im April geben Ideen, wie die „Reste vom Fest“ auch nach dem Fest noch genossen werden können.

Ostereier-Eiaufstrich

Grundzutaten (die Mengen können nach Belieben variieren):

- 5 Eier (oder alle übrig gebliebenen)
- 250 g Topfen
- 2 EL Sauerrahm
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer
- Spritzer Zitronensaft
- frischer Schnittlauch (Alternativ: getrockneter oder tiefgekühlter Schnittlauch)
- Mineralwasser nach Bedarf (für die Konsistenz)

Zubereitung:

Die Ostereier schälen und halbieren. Den Dotter entweder mit der Gabel zerdrücken oder durch ein feines Sieb passieren und mit dem Sauerrahm verrühren.

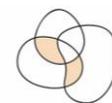
Senf, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Den Topfen untermischen. Bei Bedarf kann etwas Wasser, Mineralwasser oder Milch untergemischt werden, damit der Aufstrich eine cremige Konsistenz bekommt. Das Eiklar fein hacken und ganz zum Schluss mit dem gehackten Schnittlauch unter den Eiaufstrich rühren.

Tipp:

Soll der Aufstrich noch „gelber“ sein, kann eine Messerspitze Curcuma als gelber Farbstoff untergemischt werden.



Dateiname: Rezepte_April2022.docx	Version: 1	Status: Final
Erstellung: Jamina Sommerfeld, BSc	Freigabe: Susanna Finker	Druckdatum: 31.03.2022 Seite: 1/2



„Reste vom Fest“: Osterjause

Steirischer Oster-Reste Salat

Zutaten:

- Osterfleisch: ca. 50 g pro Person
- Käse: ca. 50 g pro Person
- Oster-Eier: ca. 1 Stück pro Person
- Gemüse nach Belieben zB: Zwiebel, Radieschen, Karotten, ... ca. 150 g pro Person

Dressing:

- 1 EL Kernöl
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- 1 TL Kren (sehr fein gehackt)
- 1 Schuss Wasser
- bei Bedarf: Salz, Pfeffer, mehr Essig usw.

Zubereitung:

Fleisch und Käse in feine Schnitten. Eier schälen und vierteln. Gemüse waschen, bei Bedarf schälen und ebenfalls nach Belieben klein schneiden.

Für das Dressing alle Zutaten vermischen und abschmecken.

Fleisch, Käse, Gemüse mit dem Dressing vermengen und Portionsweise anrichten. Die geviertelten Eier zum Schluss auf dem Salat verteilen. Zum Anrichten kann zB Kren und Krauspetersilie verwendet werden.

Tipp: Zum Salat passen auch gut die Reste vom Osterbrot.

Tipp: Besonders frisch wird der Salat, wenn er mit frischen Sprossen (zB. Kresse oder Radieschensprossen) angerichtet wird. Geröstete Kerne (zB Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Walnüsse, ...) geben noch einen nussigen Geschmack.

Dateiname: Rezepte_April2022.docx	Version: 1	Status: Final
Erstellung: Jamina Sommerfeld, BSc	Freigabe: Susanna Finker	Druckdatum: 31.03.2022 Seite: 2/2