

EIRESTE VOM OSTERFESTE – 3 Rezepte zur Verwertung von hartgekochten Eiern

Kartoffelgratin zur Verwertung von Resten (Mengenangabe für ca. 4 Portionen):

1 kg Kartoffeln

½ Zwiebel

Wurst (evtl. auch Reste von Schinken, Speck, Dauerwurst)

3 – 4 hartgekochte Eier

Kräuter, Salz, Pfeffer Paprikapulver

1 Becher Schlagobers

Eine Auflaufform vorbereiten.

Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden (höchstens ½ cm dick).

Wurstreste würfelig, Zwiebel in Ringe und die Eier in Scheiben schneiden.

Als erstes die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Auflaufform schichten, dann Wurst, Zwiebel und Eierscheiben darauf geben.

Danach die restlichen Kartoffelscheiben darüber verteilen. Würzen und einen Teil der feingehackten Kräuter darauf verteilen.

Mit Obers übergießen und zugedeckt zirka 40 min bei 200 Grad im Rohr backen, danach die Abdeckung abnehmen und noch 10 min weiterbacken.

Je nach Belieben kann man vor den letzten 10 min Backzeit noch etwas Obers oder Milch darüber geben.

Mit den restlichen Kräutern bestreuen und mit Salat servieren.



Grillsauce oder Sauce fürs Fondue

1 Becher Sauerrahm

etwas Zwiebel

1 eingelegte Pfefferoni

1 hartgekochtes Ei

2 EL Ketchup

eventuell etwas Worcestersoße, Salz

Zwiebel, Pfefferoni und Ei fein hacken.

Sauerrahm cremig verrühren und alle Zutaten dazugeben, gut durchrühren und abschmecken. Etwas ziehen lassen.



Bunter Thunfischsalat oder Aufstrich

1 Dose Thunfisch (naturell)

etwas Zwiebel

1 Essiggurke

1/2 roter Paprika

1 hartgekochtes Ei

2 EL Sauerrahm

Salz

Essiggurke, roten Paprika und hartgekochtes Ei sehr fein hacken mit den anderen Zutaten vermischen, abschmecken und etwas ziehen lassen.

Rezepte und Fotos von FV DI Manuela Schimpl