



Rezept des Monats

Die etwas anderen Osterrezepte

Grüne Sauce

Die Grüne Sauce erfreut sich in Hessen große Beliebtheit – aber nicht nur dort! Selbst Franzosen, Spanier und Italiener wissen ein Loblied auf diese Köstlichkeit zu singen, mit der zum Beispiel Pellkartoffeln und gekochte Eier verfeinert werden können.



Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Kräuter (Schnittlauch, Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer)
- 2 Zwiebeln
- 400 ml Schmand
- 4 hartgekochte Eier
- 4 TL Öl
- 4 TL Essig
- Zucker, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Zuerst waschen und verlesen Sie die Kräuter und hacken diese mit der Zwiebel fein. Dann verrühren Sie sie in einer Schüssel mit Sahne, Essig und Öl und lassen sie mindestens eine Stunde abgedeckt ziehen. Danach rühren Sie die gehackten Eier unter und schmecken die Sauce ab.

Eier am Stiel

Eier am Stiel sind einfach zuzubereiten, lecker zum Frühstück und schmecken auch Kindern.

Zutaten:

- 1 Ei
- 1 Scheibe Toast
- Butter
- Salz

Zubereitung:

Kochen Sie das Ei, bis das Eiweiß ganz fest, das Eigelb aber noch flüssig ist. Das Brot toasten Sie, bestreichen es mit Butter und schneiden es in breite Streifen. Stellen Sie das gekochte Ei in einem Eierbecher auf einen Teller, köpfen Sie es vorsichtig mit dem Messer und umkränzen Sie es mit Brotstreifen. Nun kann man Salz in das Ei streuen und es mit den Brotstreifen auslöffeln.

Verlorene Eier

Das Pochieren ist eine sehr schmackhafte Art, Eier zuzubereiten, und eignet sich für Vorspeisen oder Zwischenmahlzeiten.

Zutaten:

- 1 Ei
- Essig

Zubereitung:

Kochen Sie Wasser mit etwas Essig auf und schlagen Sie das Ei vorsichtig hinein. Ziehen Sie falls notwendig mit einem Löffel das Eiweiß über das Eigelb. Lassen Sie das Ei etwa vier Minuten ziehen und überprüfen Sie, ob das Eiweiß fest und das Eigelb flüssig ist. Dann können Sie es hinaus heben und abtropfen lassen. Servieren Sie das Ei auf Brot, mit Sauce Hollandaise, Blattspinat, Parmesan oder gerösteten Pinienkernen.



www.edekamarkt-voigt.de
Neundorfer Straße 25 | 08523 Plauen

