



Was soll bloss aus euch werden?

## EIERREZEPTE FÜR NACH-OSTERN

### Ei-Sandwiches

#### Zutaten

8 Scheiben Toastbrot  
3 gekochte Eier  
1 Becher Nature-Joghurt  
2 EL Curry, mild  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 Handvoll Sprossen

#### Zubereitung

Eier schälen und mit dem Eierschneider einmal längs und einmal quer schneiden (oder von Hand würfeln). Den Nature-Joghurt in eine Schüssel geben, Curry, Salz und Pfeffer untermischen und die Eiwürfelchen beimengen. Nun die Toastbrot-scheiben tosten.

Die Eier-Creme auf vier gerösteten Toastbrot-scheiben verteilen, die Sprossen auf die vier Sandwiches verteilen und mit den restlichen Scheiben belegen. Jedes Sandwich halbieren und zusammen mit einem frischgepressten Rübli-saft servieren.

### Erdbeeren-Eier-Spargelsalat

#### Zutaten

1 Bund weisse und 1 Bund grüne Spargel  
3–4 hartgekochte Eier  
500 g Erdbeeren  
3 Kopfsalatherzen  
50 g Kürbiskerne

#### Sauce

4 EL weisser Balsamico-Essig  
2 EL Kräuteressig  
6 EL Distelöl  
2 EL Kürbisöl  
Etwas milden Senf

#### Zubereitung

Weisse Spargeln schälen, geschälten weissen und den grünen Spargel in kleine Stücke schneiden und einzeln kochen (weisse Spargeln brauchen ca. 15 Minuten, grüne Spargeln nur ca. 10 Minuten), abschütten und abtropfen lassen. Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Die Eier schälen und vierteln.

Kürbiskerne ohne Fett in Bratpfanne rösten. Aus den zwei Essig- und Öl-Sorten zusammen mit dem Senf eine Salatsauce zubereiten und mit etwas Pfeffer abschmecken.

Die Salatherzen waschen und in Streifen schneiden, die Spargelstücke darüber verteilen, dann die Eierviertel drüber geben und darüber die Erdbeeren verteilen. Obenauf die gerösteten Kürbiskerne geben und mit der Salatsauce anrichten.

### Eier-Hackküchlein

#### Zutaten

500 g Hackfleisch gemischt  
6 hartgekochte Eier  
2 EL Haferflocken fein  
1 Apfel geraffelt  
1 rohes Ei  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
Öl zum Braten

#### Zubereitung

Hackfleisch zusammen mit den Haferflocken und dem geraffelten Apfel mischen, salzen und pfeffern. Das ungekochte Ei dazugeben und nochmals gut mischen.

Die gekochten Eier schälen, und mit der Hackfleischmischung ummanteln und zu einem Küchlein formen. Alle sechs Hackküchlein von allen Seiten gut durchbraten. Zusammen mit etwas Salat servieren.

