

## Rezeptideen — Allerlei zum Ei

### Gebackene Fleischkugeln mit Ei

)

#### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Semmel vom Vortag
- 8 EL Milch
- 1 Bd. Petersilie
- 3 Bd. Schnittlauch
- 1 Zwiebel
- 500 g Gewiegtes zum Braten
- 1 Ei

#### Zum Füllen

- 4 gekochte Eier
- Salz, Pfeffer, Mehl
- 2 Eier zum Panieren
- Semmelbrösel
- Backfett/ Öl



#### Zubereitung

Semmel in dünne Scheiben, dann in kleine Würfel schneiden, mit Milch vermischen und ca. 10 min ziehen lassen.

Petersilienblätter fein hacken, Schnittlauch fein schneiden.

Zwiebel schälen, würfelig schneiden, in wenig Öl anschwitzen, vom Herd nehmen und in einer Schüssel mit den Kräutern mischen.

Gewiegtes mit ausgedrückten Semmelwürfeln, der Zwiebelmischung und dem Ei gut verkneten, salzen und pfeffern.

Aus der Masse vier gleichgroße Kugeln formen. Je eine Fleischkugel auf der leicht befeuchteten Handfläche flachdrücken. Je ein hart gekochtes Ei darauf legen, mit der Hackfleischmasse umhüllen und zu einer glatten Kugel formen.

Die Fleischkugeln in Mehl, verquirltem Ei und Bröseln panieren, dann ins heiße Fett geben. Hitze reduzieren und langsam goldgelb backen. ( ca. 12 min)

Dazu serviert man am besten Blattsalat.

Rezeptideen und Infos zu regionalen und saisonalen Produkten gibt es im Internet

[www.ekz-marienstern.de](http://www.ekz-marienstern.de)

im Regional und Servicebereich.

## Brotaufstriche mit Ei

### Käse- Ei Aufstrich

200g Gouda kleinwürfelig  
4 hart gekochte Eier, klein gewürfelt  
50 g Butter  
2 EL Sahne  
2 TL scharfer Senf  
1 MS Salz  
1 MS Cayenne ( Chili)  
1 TL Paprikapulver edelsüß

### Sacheraufstrich

3 hart gekochte Eier, klein gewürfelt  
1 grüner Paprika  
2 Gewürzgurken, klein gewürfelt  
2 Sardellenfilets (oder Kapern)  
1 Zwiebel, klein gewürfelt  
150 g Quark  
50 g Butter  
1 TL Senf  
1 EL gehackte Petersilie  
Salz, Pfeffer

### Curry Ei Aufstrich

125 g Butter  
250 g Quark  
7 hart gekochte Eier, klein gewürfelt  
1KL Currypulver  
3 EL Sauerrahm  
Pfeffer, Salz  
Oliven und Petersilien zum Garnieren

Jeweils die Zutaten in einer Schüssel miteinander vermengen und zum Aufstrich verarbeiten.

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum wird unterstützt durch  
das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.

