

Rezept

Eier auf grünem Frischkäse

Ein Rezept von Eier auf grünem Frischkäse, am 25.03.2023

Zutaten

6 Eier	1 Bund Frühlings- oder Salatkräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Dill, Kerbel)
200 g griechischer Joghurt	400 g körniger Frischkäse
1 TL Senf	Salz
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver
1 Beet Kresse	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Eier je nach Wunsch in ca. 6 Min. wachweich oder in ca. 10 Min. hart kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

2. Inzwischen die Kräuter waschen, trocken schütteln und mit den Stängeln grob zerschneiden. Mit 100 g Joghurt mit dem Pürierstab grob pürieren und mit dem übrigen Joghurt, Frischkäse und Senf glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und auf Teller verteilen. Die Eier pellen, halbieren, salzen, pfeffern und auf der Frischkäsecreme verteilen. Die Kresse vom Beet schneiden und darüberstreuen. Dazu schmeckt leicht angeröstetes Bauernbrot oder aber auch mal Pellkartoffeln.