

## Rezept

# Wachs-Eier auf Gemüsepüree

Ein Rezept von Wachs-Eier auf Gemüsepüree, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>40 g</b> Parmesan	<b>4</b> Eier (M)
<b>200 g</b> Kartoffeln	<b>600 g</b> Knollensellerie
<b>100 g</b> frisch gepalpte Erbsen (ersatzweise TK)	<b>2</b> Zucchini (ca. 600 g)
<b>5 g</b> Gemüsebrühe (Instant)	Salz
<b>150 g</b> Milch	<b>20 g</b> Butter
Pfeffer	<b>2 EL</b> Pesto (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 260 kcal, 15 g F, 17 g EW, 14 g KH

## Zubereitung

1. Den Parmesan im Mixtopf 10 Sek. / Stufe 10 fein reiben, umfüllen. Die Eier in den Gareinsatz geben. Das Gemüse putzen, schälen bzw. waschen und in mundgerechten Stücken in den Varoma-Behälter einschichten, von unten nach oben zuerst die Kartoffeln, darauf Sellerie, Erbsen und Zucchini.
2. Instant-Brühe und 400 g Wasser in den Mixtopf einwiegen, Salz dazugeben, Mixtopf verschließen. Varoma aufsetzen und verschließen. Alles 12 Min. / Varoma / Stufe 1 garen. Dann den Gareinsatz einhängen und alles weitere 13 Min. / Varoma / Stufe 1 garen. Varoma abnehmen und beiseitestellen. Gekochte Eier mit dem Gareinsatz aus dem Mixtopf heben und kalt abschrecken. Garflüssigkeit umfüllen.
3. Die Milch mit der Hälfte der Garflüssigkeit in den Mixtopf geben und 1 Min. / 100° / Stufe 1 erwärmen. Das Gemüse aus dem Varoma mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer dazugeben und 1 Min. / Stufe 3 pürieren. Zum Servieren das Püree auf vier Teller verteilen. Die Eier pellen, vierteln und auf dem Püree anrichten. Alles nach Belieben mit Pesto beträufeln.