



# Eier in Currysauce mit Erbsli

Die nötigen Zutaten für Eier in Currysauce hat man eigentlich immer zu Hause.  
Bei diesem Rezept treffen die süsslichen Erbsli auf die Schärfe des Curry, ein wahrer Genuss!

## Zutaten

2 EL Butter  
1 EL Currypulver  
1 EL Mehl  
3 dl Milch  
1 dl Gemüsebouillon  
4 Ostereier, geschält  
200g Erbsli  
2 TL Limettensaft  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Etwa 20 Minuten

**1** Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl und Currypulver begeben und anschwitzen. Milch und Bouillon unter ständigem Rühren begeben, aufkochen und auf kleinem Feuer 10 Minuten köcheln lassen.

**2** Die Erbsen begeben und 15 Minuten mitköcheln.

**3** Eier halbieren und in die Sauce legen und kurz erwärmen.

**4** Mit Reis servieren.

# Eier-Brötli

Beim Verfeinern des Brotaufstrichs mit hart gekochten Eiern sind der Fantasie fast keine Grenzen gesetzt. So können die Ostereier auf einfache Art verwertet werden.

## Zutaten

---

4 Ostereier  
2 EL Mayonnaise  
2 EL Creme fraîche  
½ EL heller Essig  
½ Bund Schnittlauch,  
fein geschnitten  
4 Stk. Brotscheiben  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

---

Etwa 15 Minuten

- 1 Mayonnaise, Creme fraîche, Essig und Schnittlauch in eine Schüssel geben und vermischen.
- 2 Die Eier schälen und grob hacken, zugeben und mischen. Nach Belieben würzen.
- 3 Brotscheiben leicht toasten, auskühlen und mit der Eimasse bestreichen.

## Tipp

---

Creme Fraîche durch Quark, Sauerrahm, oder Joghurt ersetzen.  
Schnittlauch durch Schinken, Lachs, Zwiebeln, Peperoni, Meerrettich ersetzen oder ergänzen.

# Warmer **Spargelsalat** mit Eiern

Zwei Zutaten der Saison finden sich zu einem Rezept:  
Die übriggebliebenen Ostereier  
und die frischen, grünen Spargeln.

## Zutaten

1 Bund grüne Spargeln  
4 hart gekochte Eier,  
geschält  
2 TL Dijon-Senf  
2 EL Weissweinessig  
4 EL Olivenöl  
4 Gewürzgurken  
1 EL Kapern  
1 Handvoll  
frische Kräuter  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

Etwa 30 Minuten

**1** 2 Eigelbe aus den Eiern herauslösen und mit Senf, Essig und Olivenöl mischen, bis eine cremige Masse entsteht.

**2** Die restlichen Eier, Gurken, Kapern und Kräuter fein hacken und mit der Würzpaste mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Den Spargel in einer großen Pfanne in reichlich Olivenöl auf beiden Seiten etwa 3 Minuten pro Seite braten, bis er schön braun ist. Anrichten und mit der Sauce garnieren.

# Schoggi-Früchte

Fruchtig frisch und doch süss, eine Geschmacksexplosion!  
Je nach Vorlieben  
kann das Rezept variiert werden.

## Zutaten

---

Übriggebliebene  
Osterhasen und  
Ostereili  
Frische Früchte nach  
Belieben

## Zubereitung

---

Etwa 15 Minuten

**1** Schokolade zerkleinern und in eine Metallschüssel geben. Wasser in einer Pfanne erhitzen und die Schüssel daraufstellen. Die Schokolade schmelzen.

**2** Früchte (Äpfel, Birnen, Bananen, Ananas) in mundgerechte Stücke schneiden und auf Zahnstocher aufspießen. Bis zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen. Auf Backpapier trocknen lassen und kurz im Kühlschrank aufbewahren.

## Tipp

---

Die flüssige Schokolade in einem Pfännli auf einem Kerzenrechaud auf den Tisch stellen und die Gäste selber die Früchte eintauchen lassen.

# Mousse au chocolat aus Osterhasen

Sind noch Osterhasen aus Schoggi übriggeblieben  
und warten darauf verwertet zu werden?

Eine Idee ist der Klassiker schlechthin, das Schoggimousse.

## Zutaten

---

300 g Osterhasen-  
schokolade  
100 g dunkle  
Schokolade  
2 Eier  
100 g Butter  
1½ dl Milch  
3 EL Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
2 dl Rahm  
1 Prise Salz

## Zubereitung

---

Etwa 30 Minuten

- 1** Schokolade zerkleinern und mit der Butter in eine Metallschüssel geben und in einem Wasserbad schmelzen.
- 2** Den Rahm steif schlagen.
- 3** Die Eier trennen, das Eiweiss mit dem Salz zu Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse ganz hell ist. Die Flüssige Schokolade darunter rühren. Eischnee vorsichtig darunterheben. Am Schluss den geschlagenen Rahm darunterziehen. Die Mousse mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht kühlstellen. Zum Servieren mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen.

## Tipp

---

Die Mousse vor dem Kühlstellen in Portionengläser abfüllen. Mit Schokoladeraspeln dekorieren.