Osteraufstrich

Das Rezept für den Osteraufstrich eignet sich perfekt, wenn man überzählige gekochte Eier hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

5 Stk.	Eier
60 g	Halbfettmargarine
3 EL	Sauerrahm
1 Stk.	Zwiebel
1 TL	Senf
0.5 TL	Gemüsebrühepulver
1 TL	Schnittlauch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Der **Osteraufstrich** kann über das gesamte Jahr eine frische Ergänzung zu einem gesunden Frühstück sein. Die Eier vorab hart kochen und schälen. In kleine Stücke schneiden.

2. Die kleinen Eierstücke in Halbfettmargarine wie auch Sauerrahm geben und kräftig rühren. Zwiebeln abziehen und fein hacken und zu dieser Masse geben.

3. Zum Abschluss mit Senf wie auch Gemüsebrühepulver verrühren und mit frisch geschnittenem Schnittlauch, Pfeffer und Salz abschmecken. In den Kühlschrank stellen und erst nach einiger Zeit verwenden.

Tipp

Der Osteraufstrich eignet sich als Beilage zu einem gesunden und gehaltvollen Frühstück oder als Snack aufs Brot.