

Ostereier-Schöberl

Zutaten:

3 hartgekochte Ostereier
3 Eier
50 g Butter
40 g Mehl
30 g Brösel
30 g Parmesan, fein gerieben
Salz, Pfeffer, Muskat
Bärlauch & Petersilie, fein gehackt



ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.
Die hartgekochten Ostereier schälen und fein hacken.
Butter mit Eidotter schaumig rühren, Eiweiß mit Salz steif schlagen.
Gesiebtes Mehl mit Bröseln, Parmesan, gehackten Kräutern und den Gewürzen vermischen und mit der Butter-Ei-Masse verrühren. Das steif geschlagene Eiweiß unterheben und dann die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufstreichen.
Im Backofen ca. 17-20 Minuten backen.

Mit klarer Suppe servieren!

*Viel Freude beim Ausprobieren wünscht
Ihnen Ilona vom Steirerhof-Küchenteam*