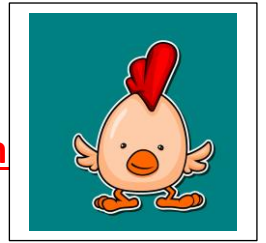


Gekochte Eier in weißer Kräutersauce, dazu Fächerkartoffeln **Ein leckeres Rezept von Marianne Frielingsdorf**



Der Monat April ist die Zeit der frischen Kräuter. Gerade sind sie klein und zart aus dem Boden gekommen, tanken die ersten Sonnenstrahlen und geben uns die Kraft um den langen Winter endgültig hinter uns zu lassen.

Auch im Hühnerstall tut sich einiges, denn die Hühner legen Eier um die Wette. Natürlich wollen Sie ihre Nester schnell füllen um zu brüten, doch der Mensch „klaut“ ihnen immer wieder die Eier und so füllen sich die Nester Tag für Tag neu.

In der Zeit um Ostern gibt es deshalb immer eine Eierschwemme. Glücklicherweise sind Eier zum Osterfest äußerst beliebt, sie werden bunt gefärbt oder ausgeblasen als Dekoration an den Frühlingsstrauß gehängt.

In früheren Zeiten leuchtete Mutters Osterkuchen immer besonders kräftig gelb, da sie gerne ein paar Eier extra dazu gab.

Egal ob Spiegelei, Rührei oder Omelette: In der „Guten alten Zeit“ gab es im Frühjahr fast täglich ein Gericht aus Eiern.

Doch manchmal weiß man auch heute einfach nicht wohin mit diesem Überfluss. Dabei bietet sich im Alltag, ein leckeres Rezept aus gekochten Eiern durchaus an. Schnell zubereitet ist es ein Hingucker fürs Auge und zudem sehr lecker.

Es lässt sich auch aus den Resten bunter Eier zubereiten.

Weißer Sauce:

150g Frischkäse

150g Quark

150g Joghurt

1 geh. EL Mayonnaise

2 EL gehackte Kräuter wie Z.B. Schnittlauch, Petersilie, Brennessel, Kresse und Dill

Salz und Pfeffer

Alles gut verrühren und 1 Stunde durchziehen lassen.

8 Eier 10 Minuten kochen, abkühlen lassen und pellen. Danach werden sie halbiert und in die Sauce gegeben. 2 Eier dabei zur Seite legen und später als Deckoration halbiert auf die Teller legen.

Fächerkartoffeln:

Dazu ca. 800 Gramm gleich große Kartoffeln, nicht zu dick, gründlich mit der Bürste reinigen. Um die Knolle fächerig zu bekommen gibt es einen Trick. Dazu wird die Kartoffel in einen Esslöffel gelegt und in feine Scheiben geschnitten. Da der Löffel hohl ist können die Scheiben nicht ganz durchgeschnitten werden und bleibt am Boden zusammen.

Alle so geschnittenen Knollen in eine Schüssel geben und mit etwas Öl übergießen. Kräftig vermengen, so dass die Oberfläche ganz mit Öl bedeckt ist. Auf ein Backblech legen und mit Salz bestreuen. Je nach Größe 30 bis 40 Minuten bei 170 Grad im Backofen backen bis sie goldbraun sind.