



Oster-Snack-Board

... mit Hasenbrot und Joghurt-Eiersalat

So wird's gemacht

Einkaufsliste

Für 4-6 Personen

Hasenbrot:

- 7 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe
- 1 TL Honig
- 220 ml lauwarmes Wasser
- 450 g Mehl
- 50 + 50 ml Olivenöl
- 2 TL Salz
- 80 g Frischkäse
- 70 g geriebenen Cheddar
- 40 ml Sahne
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 EL gehackte Petersilie
- 50 g flüssige Butter
- 50 g ger. Parmesan
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Eiersalat:

- 6 Eier
- 80 ml Naturjoghurt
- 40 ml Senf
- 1 kleine Zwiebel
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/2 TL Paprikapulver
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL gehackten Schnittlauch
- 2 TL gehackte Petersilie

Hasenbrot

Hefe, Honig und lauwarmes Wasser verrühren. 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, 50 ml Olivenöl und 1 TL Salz hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig mit etwas Olivenöl einreiben, abdecken und an einem warmen Ort 120 Minuten ruhen lassen.

Derweil die anderen Snacks vorbereiten. Für die Füllung Frischkäse, Cheddar, Sahne, Chiliflocken, Cayennepfeffer und 1/2 TL Salz verrühren. Petersilie mit 50 ml Olivenöl, 50 g Butter und 1/2 TL Salz verrühren.

Für kleine Hasen:

Sobald der Teig gut aufgegangen ist, den Teig in etwa 12-15 Teile á 60 g teilen. Jedes Teig in einem Kopf (ca. 40 g) und zwei Ohren teilen. Den "Kopf" rund rollen, platt drücken und eine Mulde eindrücken, in die Mulde ca. 1 TL Cheddarfüllung geben. Die Enden und Seiten überklappen und sehr gut andrücken, sodass die Mulde verschlossen ist. Mit der Schnittkante nach unten den "Kopf" auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Aus den 20 g Teig jeweils zwei lange Stränge rollen und u-förmig als Ohr an den Kopf andrücken. Mit der Olivenöl-Butter-Petersilie-Masse bestreichen und 10 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch verquirlen, Parmesan reiben. Mit der Eimilch einstreichen und mit Parmesan bestreuen. Im vorheizten Backofen bei 200 °C Umluft 15-20 Minuten goldbraun backen. (Je nach Größe etwas kürzer oder länger)

Für einen großen Hasen:

Ein Stück Teig rund platt drücken und in die Mitte von einem mit Backpapier ausgelegten Blech legen. Den restlichen Teig in kleine Bällchen zupfen und rund um den platten Teig legen sowie zu Ohren anlegen. In der Mitte sollte so eine Mulde entstanden sein. In die Mulde die Frischkäse-Cheddar-Füllung geben. Mit der Olivenöl-Butter-Petersilie-Masse bestreichen und 10 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch verquirlen, Parmesan reiben. Mit der Eimilch einstreichen und mit Parmesan bestreuen. Im vorheizten Backofen bei 200 °C Umluft 30-35 Minuten goldbraun backen.

Eiersalat

Eier für den Eiersalat und die Deviled Eggs hart kochen, je nach Eigröße 7-8 Minuten. Die Eier für den Salat schälen, achteln und in kleine Stücke schneiden. Kräuter und Zwiebel sehr fein hacken und mit den restlichen Zutaten zu den Eier geben. Gut verrühren, abdecken und bis zum Servieren ziehen lassen.

Weiter auf Seite 2





Seite 2 | Oster-Snack-Board

Deviled Eggs

Die gekochten Eier schälen, etwas über der Hälfte mit Köpfen und das obere Eiweiß gerne klein schneiden und mit dem Eiersalat verarbeiten. Das festgekochte Eigelb vorsichtig mit einem Teelöffel auslösen und in eine Schale geben. Gemeinsam mit Joghurt, Gewürzen und Kräutern mit einer Gabel sehr fein zerdrücken. Abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. In die ausgehöhlten Eiweiße geben und gut aufteilen. Mit einem Schnittlauch dekorieren.

Deviled Eggs:

- 4 Eier
- 40 ml Naturjoghurt
- 15 ml Senf
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL gehackten Schnittlauch
- 1 TL gehackte Petersilie
- 1 EL Apfelessig

Sesam-Möhren

- 1 Bund Möhren (ca. 12 Möhren)
- 50 ml Olivenöl oder Sesamöl
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 2 EL Sesam

Whipped Feta

- 100 g Feta
- 50 g Naturjoghurt
- 50 ml Olivenöl

Spargel-Cheddar-Taschen (6-8 Stück)

- 270 g Blätterteig
- 18-20 grüne Spargelstangen
- 50 g Frischkäse
- 2 EL Sahne
- 1 TL Salz
- 1 EL gehackte Petersilie
- 100 g ger. Cheddar
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 1 EL Sesam

Sesam-Möhren

1 Bund Möhren (gerne kleinere Möhren) vom Grün befreien, gerne den Kopf dran lassen. Schälen und der Länge nach halbieren. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen und die Möhren hinzugeben. Alles auf ein Blech geben und mit dem Sesam bestreut 15 Minuten backen. Mit dem Whipped Feta servieren.

Whipped Feta

Feta, Joghurt und Olivenöl in einen Mixer geben oder pürieren bis er aufgeschlagen ist. Mit den Möhren servieren.

Spargeltaschen:

Frischkäse, Sahne, Ei, Salz, Petersilie und geriebener Käse in eine Schüssel geben und verrühren. Den Spargel waschen, die Enden abschneiden.

Den Blätterteig jeweils zu einem Rechteck. Mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider in Quadrate (etwa 10 cm) schneiden.

Einen Esslöffel der Füllung in die Mitte der Quadrate geben, Etwa drei Stangen Spargel so auf die Teigteile legen, dass sie zwei Ecken bedecken. Die anderen Teigecken überschlagen, sodass sie leicht übereinander liegen, festdrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen, den Teig mit der Masse einpinseln. Den Sesam auf die Taschen streuen. Spargeltaschen 12-15 Minuten goldbraun backen. (Je nach Größe etwas länger oder kürzer).

Weiter auf Seite 3





Seite 3 | Oster-Snack-Board

Bärlauch Quark

Für den Quark Speisequark und Creme Fraiche in eine Schüssel geben. Bärlauch hacken und hinzugeben. Olivenöl, Zitronensaft, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer ebenfalls hinzugeben, verrühren und nach Belieben abschmecken.

Pistazien-Frischkäse-Eier

Pistazien leicht in einer Pfanne rösten und in eine Schüssel geben, Petersilie hinzugeben. Bärlauch (kein Muss!) fein hacken und ebenfalls hinzugeben. Zum Schluss den Pfeffer einrühren. Den Frischkäse mit einem Teelöffel protioeren. Die Hände mit etwas Olivenöl einreiben und aus dem Frischkäse kleine Eier formen. Diese in der Pistazien-Masse wälzen bis der Frischkäse rundherum bedeckt ist. Auf einen Teller legen und bis zum Servieren kalt stellen.

Gurken-Snacks

Die Gurke in dicke Scheiben schneiden.

Quark, Creme Fraiche, Petersilie, Schnittlauch, Salz, Paprikapulver, Senf und Essig in eine Schüssel geben und verrühren. Auf die Gurken geben und kalt stellen.

Bärlauch-Quark

- 150 g Speisequark
- 50 g Creme Fraiche
- 6-8 Blätter Bärlauch
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Petersilie
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Pistazien-Frischkäse-Eier

- 50 g Frischkäse
- 20 g gehackte Pistazien
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 Blätter Bärlauch
- 1 Msp Pfeffer

Gurken-Snacks

- 1/2 Gurke
- 50 g Quark
- 1 TL Creme Fraiche
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 TL gehackter Schnittlauch
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Senf
- 1/2 TL Apfelessig

Außerdem

- Radieschen nach Belieben
- Weintrauben nach Belieben
- 3 Käsesorten nach Wahl
- Schnittlauch zur Dekoration

Für das Board alle Gerichte anfertigen. Auf einem Brett verschieden große Schalen vorbereiten und in der Mitte Platz für die Brote/ das Brot lassen. Die Schalen vor dem Servieren mit den Dips etc. füllen. Die SPargeltaschen hinzugeben. Den Käse in Scheiben schneiden und in die Zwischenräume legen. Weintrauben und Radieschen oder anderes Gemüse ebenfalls in die Zwischenräume legen. Wer möchte kann leere, ausgewaschene Eierschalen mit Kräutern füllen und ebenso auf dem Board anrichten. Zum Schluss das warmee Brot in der Mitte anrichten und die Platte servieren.

Tipps

Einen Tag vorher können alle Dips und der Eiersalat vorbereitet werden. Die Deviled Eggs und Gurkenscheiben können am Tag selbst zubereitet werden

Das Brot kann eingefroren werden. Zum Aufbacken (antauen lassen) mit etwas Wasser bepinseln und bei 160 °C Umluft 5-10 Minuten aufbacken.