

Alle Jahre wieder kommt der Osterhase und versteckt bunte Eier - aber warum eigentlich?



Warum werden zur Osterzeit Eier bunt verziert? Eine mögliche Erklärung ist folgende:

In der Osterzeit wurde seit dem Mittelalter eine Fastenperiode eingehalten, weder Fleisch noch Eier wurden verzehrt. Doch die Hühner hat das wenig beeindruckt, sie legten fleißig weiter ihre Eier. In dieser Zeit wurden die Eier daher vermutlich gesammelt und aufbewahrt. Um die Eier haltbar zu machen, wurden sie gekocht. Zudem wurden sie bunt gefärbt, um sie von den frischen Eiern unterscheiden zu können!



Die Tradition des Eierfärbens ist uns bis heute erhalten geblieben. Aber was macht man, wenn es der Osterhase zu gut gemeint hat, und man die vielen bunten Eier nicht alle aufessen kann?

Hier sind ein paar **Tipps** zur Verwertung:

Kartoffel-Gemüse-Ei-Auflauf

Zutaten:

- 10 – 12 mittelgroße Beilagenkartoffeln (gerne vom Vortag)
- 6 hartgekochte Eier
- Gemüse nach Geschmack (z. B. Zucchini, Champignons, Zwiebel, ...) in feinen Scheiben oder kleinen Würfeln
- 200 g Rahm
- 100 ml Obers
- Salz, Pfeffer
- ca. 200 g Käse gerieben

Zubereitung:

- Auflaufform befetten.
- Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
- Eier schälen und in Scheiben schneiden.
- Gemüse waschen/schälen und in Scheiben/Würfel schneiden.
- Rahm und Obers vermischen.
- Hälfte der Kartoffelscheiben und gesamtes Gemüse sowie die Eierscheiben in der Auflaufform verteilen, würzen. Die Hälfte des Rahm-Obers-Gemisch verteilen. Mit den restlichen Kartoffeln bedecken und übriges Rahm-Obers-Gemisch verteilen. Mit Käse bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 45 Minuten fertig garen.

😊 **Mit einem leichten Joghurt-Kräuter-Dip servieren.**

Ei-Aufstrich

Zutaten:

- 1 Packung Topfen
- 3 EL Sauerrahm
- 1 EL Butter, weich
- 2 – 3 gekochte Eier
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 EL Schnittlauch, frisch geschnitten

Zubereitung:

- Eier schälen und in kleine Stücke schneiden (oder hacken).
- Die weiche Butter mit Topfen, Rahm, Senf und den Gewürzen vermengen. Zuletzt die Eier und den Schnittlauch untermischen.

😊 **Dazu passt hervorragend frisches Vollkornbrot.**

Cremiges Eier-Dressing:

Zutaten:

- 2 gekochte Eier
- 3 EL Apfelessig
- 1 TL Senf
- 1 EL Sauerrahm
- 1 EL gehackte Kräuter
- 5 EL Olivenöl
- Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung:

- Die Eier schälen und zerkleinern. Mit dem Apfelessig, Senf, Sauerrahm und den Gewürzen vermischen und mit einem Pürierstab mixen. Das Öl langsam untermengen bis eine cremige Konsistenz entsteht.

😊 **Schmeckt herrlich auf knackig-frischen Salaten.**