

EIERSPEISEN

Die 5 schnellsten und leckersten Eierspeisen aus dem Thermomix®

Rezeptübersicht



Eiersalat mit Joghurt-Mayonnaise-Dressing



Gemüseauflauf mit Eiern



Kleine Eier-Kräuter-Törtchen



Rahmspinat mit Kartoffeln und Eiern



Leichte Eier-Senf-Creme

Eierspeisen

Die 5 schnellsten und leckersten Eierspeisen aus dem Thermomix®

Liebe Leserin, lieber Leser,

beim Frühstückbüfett dürfen sie auf keinen Fall fehlen: Eier! Ob als weich- oder hartgekochtes Ei, Rührei, Spiegelei oder pochiertes Ei!

Doch auch beim Mittagessen oder Abendbrot sind Eierspeisen beliebt. Denn sie sind nicht nur lecker, sondern auch unglaublich vielseitig und gelingen im Thermomix® garantiert.

Daher haben wir für euch die leckerstens und abwechslungsreichsten Eierspeisen zusammengestellt.

Entdeckt auf den nächsten Seiten tolle Kreationen, wie kleine Eier-Kräuter-Törtchen, Rahmspinat mit Kartoffeln und wachsweichen Eiern und vieles mehr!

Wir wünschen euch viel Spaß beim Mixen und Experimentieren in der Küche.

Euer "meinZauberTopf"-Team



Eiersalat mit Joghurt-Mayonnaise-Dressing

Wasser in den geben und 8 Eier in den Varoma legen. Diesen verschließen und aufsetzen, 25 Min. | Varoma | Stufe 1 garen. leeren. Die Eier abschrecken, pellen und abkühlen lassen.

Inzwischen die Mayonnaise herstellen. Dazu das übrige Ei, Senf, Pfeffer, 1/2 TL Salz und Zitronensaft in den geben und diesen verschließen. Ein Gefäß auf den Deckel stellen und das Öl einwiegen. Den Messbecher aufsetzen, auf **Stufe 3,5** stellen, nach und nach das Öl auf den Deckel geben. Mixen, bis die Mayonnaise emulgiert ist, dies dauert etwa 2 Min. Die Mayonnaise anschließend umfüllen.

Zwiebel, Radieschen und Apfel in den © geben und 4 Sek. |
Stufe 4 zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. 60 g Mayonnaise,
Joghurt, Balsamico, Zitronensaft sowie
1 TL Salz zugeben und 10 Sek. | 🎧 |
Stufe 2 verrühren. Die Eier mit einem Messer in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Das Dressing darauf verteilen und mit dem Spatel vorsichtig unterheben. Mit Kresse garniert servieren.

TIPP | Der Eiersalat schmeckt besonders auf rustikalem Bauernbrot oder frischem Baguette. Ihr könnt zusätzlich im letzten Schritt noch einige Nordseekrabben unter den Salat heben.



- * 500 g Wasser
- * 9 Eier
- * 1TL Senf
- ★ 2 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- **★** Salz
- * 10 g Zitronensaft
- **★ 250 g Sonnenblumenöl**
- ★ 1 kleine rote Zwiebel, halbiert
- **★** 5 Radieschen
- * 1/2 Apfel, halbiert
- ★ 60 g Joghurt
- * 10 g heller Balsamicoessig
- **★** 5 g Zitronensaft
- * Blättchen von 1 Beet Kresse



Gemüseauflauf mit Eiern

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Emmentaler in den © geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern, umfüllen.

Den Treinigen und das Wasser einfüllen. Gemüse auf dem Varoma und auf dem Einlegeboden aufteilen.

Deckel verschließen, den Varoma aufsetzen und das Gemüse

10 Min. | Varoma | Stufe 1 dämpfen. In eine Auflaufform umfüllen. spülen

Den Emmentaler mit den restlichen Zutaten in den © geben,

10 Sek. |Stufe 10 vermischen. Die
Eier-Käse-Masse über das Gemüse in der Auflaufform gießen und den Auflauf
20–30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und noch heiß servieren.



- ★ 200 g Emmentaler, in Stücken
- ★ 500 g Wasser
- ★ 330 g Blumenkohl, in Röschen
- * 330 g Romanesco
- ★ 100 g natives Olivenöl extra
- * 150 g Crème fraîche
- ★ 7 Eier
- ★ Gewürze nach Geschmack



Kleine Eier-Kräuter-Törtchen

2–3 Stängel Schnittlauch für die Garnitur mit der Schere in Röllchen schneiden und beiseitelegen. Die restlichen Kräuter waschen, trocken schütteln, in den 🕡 geben und 4 Sek. | Stufe 7 zerkleinern und umfüllen.

Butter in den geben, 2 Min. |
70°C | Stufe 2 schmelzen. Die
einzelnen Teigblätter in je 4 gleich große
Rechtecke teilen. Diese mit der Butter
bestreichen und je 4 Stücke aufeinanderlegen. 4 Mulden eines Muffinblechs
fetten, Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. spülen und trocknen.

Gouda in den © geben und 7 Sek. | Stufe 5 zerkleinern. Sahne, Frischkäse, Wurstwürfel, Salz, Pfeffer,

TIPP Die kleinen Törtchen schmecken nicht nur warm, sondern auch kalt und sind somit perfekt für ein Büfett.



ZUTATEN FÜR 4 Stück

- * 1 Bund Schnittlauch
- ★ Blättchen von 1 Bund Kerbel
- * 80 g Butter, in Stücken
- ★ 4 Blätter Filoteig (100 g)
- ★ 50 g Gouda, in Stücken
- * 80 g Sahne
- * 200 g Frischkäse
- ★ 100 g geräucherte Wurst (z. B. Pfefferbeißer), in kleinen Würfeln
- * 2 Prisen Salz
- ★ 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 6 Eier
- ★ Fett für die Förmchen



Rahmspinat mit Kartoffeln und Eiern

700 g Wasser mit ½ TL Salz in den © geben. Garkörbchen einhängen, Eier hineinsetzen. Spinat im Varoma verteilen, Kartoffeln auf dem Einlegeboden geben. Varoma schließen.

Alles 13 Min. | Varoma | Stufe 2 garen. Varoma abnehmen, das Garkörbchen herausnehmen und beiseite stellen. Varoma wieder aufsetzen, Spinat und Kartoffeln 20 Min. | Varoma | Stufe 2 fertig garen. Varoma abnehmen und beiseite stellen.

| Leeren.

Zwiebel in den © geben und 3 Sek. | Stufe 5 zerkleinern.

Butter und Mehl zugeben, 3 Min. |

120°C [TM31 bitte Varoma] | Stufe 2 anschwitzen. 100 g Wasser, Sahne,

½ TL Salz, Pfeffer und Muskat zugeben,

5 Min. | 100°C | Stufe 2 aufkochen.

Spinat in die Soße geben und 15 Sek. | Stufe 5 zerkleinern.
Soße abschmecken und mit Kartoffeln und gepellten Eiern servieren.



- * 800 g Wasser
- **★** Salz
- * 6 Eier
- ★ 600 g Blattspinat, grob zerkleinert
- ★ 600 g Kartoffeln, in 1 cm dicken Scheiben
- **★** Zwiebel, halbiert
- ★ 50 g Butter
- **★** 50 g Mehl Type 405
- **★** 60 g Sahne
- ★ 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss



Leichte Eier-Senf-Creme

Wasser in den geben. Eier in den Garkorb legen und in den einhängen. In 18 Min. | Varoma | Stufe 1 hart kochen. Eier abschrecken und abkühlen lassen. leeren und trocknen.

Kräuter in den geben und 4 Sek. | Stufe 8 zerkleinern. Die Eier pellen und zu den Kräutern geben. Schmand, Senf, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles 15 Sek. | Stufe 5 pürieren. Mit dem n nach unten schieben.

Körnigen Senf und rosa Beeren zugeben und **10 Sek.** | **Stufe 3** mithilfe des \underrühren. Die Eiercreme anrichten und nach Belieben mit rosa Beeren garnieren.



- **★** 500 g Wasser
- **★** 6 Eier
- * Blättchen von 1 ½ Bund Frühlingskräuter (z. B. Brennnessel, Petersilie, Sauerampfer, Dill)
- * 150 g Schmand
- * 40 g mittelscharfer Senf
- ★ ½ TL Salz
- ★ 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- **★** 60 g körniger Senf
- ★ 10 g rosa Pfefferbeeren zzgl. etwas mehr zum Dekorieren



Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG An der Halle 400 #1, 24143 Kiel Tel. +49 (0)431 / 200 766-0, Fax +49 (0)431 / 200 766-50 E-Mail: info@zaubertopf.de www.zaubertopf.de

Herausgeber Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

Redaktion Vivien Koitka, Jenifer Wohlers, Charlotte Marx

Fotografen Désirée Peikert, Anna Gieseler, Ira Leoni, Tina Bumann

> Grafik und Bildbearbeitung Mareike Hansen

Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Veröffentlichungen

Sämtliche Veröffentlichungen in diesen E-Books erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskizzen usw., die zum Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de) falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz, An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen sweet paul, LandGenuss, Mein LandRezept, So is(s)t Italien, Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO, BÜCHER und KIELerLEBEN. © falkemedia, 2018 | www.falkemedia.de | ISSN 2510-392X

