

Professor Ankoris Lieblingsgericht 6: Tapas mit Eiern – Süße Eierschnecken mit frisch-würziger Note

Zutaten:

2 hartgekochte Eier
6 Toastscheiben (wahlweise Weizen oder Vollkorn)
30 g Frischkäse
5 bis 6 EL Orangenmarmelade (alternativ andere
Geschmacksrichtung)
1 TL Basilikum (getrocknet)
1 TL Rosmarin (getrocknet)
Salz, Pfeffer
etwas Olivenöl zum Anbraten

Vorbereitung:

Hartgekochte Eier schälen und grob hacken. Rinde von den Toastscheiben rundherum abschneiden und in kleine Würfel schneiden. Toastwürfel in etwas angesalzenem Olivenöl knusprig braten. Abkühlen lassen.

Zubereitung der Creme:

Gehackte Eier mit Frischkäse und den trockenen Gewürzen in der Küchenmaschine zu einer feinen Creme mixen. Kalt stellen.

Anrichten:

Toastscheiben ganz leicht mit den Fingern anfeuchten. Jeweils zwei Scheiben ca. 1 Zentimeter überlappen und mit einem Nudelholz möglichst flach walzen. Nun etwas kalte Creme gleichmäßig darauf verteilen. Danach dünn Orangenmarmelade auf die Cremeschicht streichen. Dann die bestrichenen Toastscheiben von der kurzen Seite her aufrollen und in ca. 2 Zentimeter breite Stücke schneiden. Einen Klecks Orangenmarmelade auf eine offene Seite der Eierschnecke geben und mit den knusprigen Toastwürfeln garnieren.

Fertig sind die süßen Eierschnecken mit frisch-würziger Note!

Tipp: Übriggebliebene Toastwürfel eignen sich ideal als knusprige Croutons für Suppen.

Das Rezept ergibt ungefähr 12 bis 15 Tapas (je nach Dicke der Rollenstücke). Für mehr oder weniger der leckeren süßen Eierschnecken mit frisch-würziger Note rechne die Menge der Zutaten einfach hoch oder herunter.