

Gekochte Eier Resteverwertung



Gekochte Eier Resteverwertung - meine Top 10 Rezepte

Zum Glück gehöre ich zu den Menschen, die eigene Hühner am Haus haben. So kann ich jeden Tag frische Eier einsammeln und in der Küche verwenden. Doch obwohl frische Eier mehrere Wochen haltbar sind, kommt es auch bei mir vor, dass ich ein paar davon gar kochen muss, damit sie nicht verkommen. Für eine Eier Resteverwertung zum Genießen zaubere ich in den folgenden Tagen dann diese Leckereien:

1. [Eiersalat](#) - der köstliche Klassiker aus gekochten Eiern. Schmeckt immer und überall. Ich serviere Eiersalat als Beilage zum Mittagessen oder auf Brot.
2. Im [gemischten Salat](#) - auch sehr lecker. Hier kommt das gekochte Ei als gesunde Proteinbeilage daher, die langanhaltend satt macht. Dazu passt Kochschinken.
3. [Eier in Senfsoße](#) - dieses Rezept stammt aus meiner Kindheit und ist ein echtes DDR-Original. Es passt hervorragend zu frischen Salzkartoffeln.
4. [Saure Eier](#) - sind ein Gericht aus Schlesien, das aus pochierten Eiern, Essig und Räucherspeck besteht. Ich habe es immer bei meiner Oma gegessen.
5. [Eierragout](#) - heißt auch Eierfrikassee und wird mit Erbsen, Möhren und einer senfigen Mehlschwitze hergestellt. Ähnlich wie Senfeier und ebenfalls super lecker!
6. Eierschnitte - bei diesem einfachen Rezept kommen gekochte Eier auf's Brot und werden nach Lust und Laune verfeinert. Wie wär's mit Remoulade oder Avocado?
7. [Gefüllte Eier](#) - dieses herzhaftes Fingerfood schmeckt nicht nur gut, sondern sieht auch toll aus und macht sich deswegen prima auf Buffets oder zu Partys! Die Füllung kann geschmackvoll variiert werden.
8. Eier in [Frankfurter Grüne Sauce](#) - schnell, schneller, Thermomix! Dank der Küchenmaschine hast du diesen Saucenklassiker für gekochte Eier fix angerührt.
9. Purer Proteinsnack - ein hartgekochtes Ei liefert auch zwischendurch wertvolle Energie, bremst Heißhunger und macht satt. Perfekt für die Brotdose.
10. [Picknick](#) oder auf Reisen - auch hier dürfen gekochte Eier natürlich nicht fehlen! Sie passen ideal ins Vesper und müssen dank ihrer Schale nicht einmal verpackt werden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

