



*Das weiß ein jeder, wer's auch sei,
gesund und stärkend ist das Ei.*

Wilhelm Busch

Eierauflauf mit Putenfleisch, Schinken und Käse

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Eierauflauf für 4 Portionen:

Zutaten:

8 Eier wachsw weich gekocht, Butter zum Einfetten, 15 dag (Koch-) Schinken, 20 dag Putenfleisch, 1 Paprika, 1/8 l Schlagobers, 2 EL Rahm, 10 dag geriebener Bergkäse, 2 EL Semmelbrösel, Öl zum Anbraten, Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung:

Eier schälen und längs halbieren. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten, Eier mit der Schnittfläche nach unten aneinander hineinssetzen.

Paprika und Schinken würfelig schneiden. Putenfleisch in Streifen schneiden und in etwas Öl anbraten. Schinken, Putenfleisch und Paprikawürfel über die Eier streuen.

Rahm, Schlagobers und Bergkäse miteinander verrühren und pikant mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung über den Eiern verteilen und mit Semmelbrösel bestreuen.

Die Form im vorgeheizten Rohr bei Heißluft und 180°C – 200°C ca. 10 Min. goldbraun überbacken.

Tipp:

Dazu passt kräftiges Bauernbrot und ein Salat der Saison.

Zur Abwechslung kann das Gericht auch mit Kräutern der Saison und/oder geriebener Muskatnuss verfeinert werden.

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh*, Schaf**, Ziege*

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/8380
Familie Innerlohninger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mayr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/3122
Familie Preuner*	Halt 2	4873 Frankenburg	07683/8663
Familie Rosner***	Katterlohen 4	4880 Berg	07667/ 80 49
Familie Spitzer**	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 42 23
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/6596

Hier gibt's Gemüse* und Kräuter**

Familie Friedl*, **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Grausgruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/2910
Familie Lohninger **	Truchtlingen 3	4890 Weißenkirchen	07684/ 8272
Familie Neuhuber **	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Niedermaier*, **	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84

Hier gibt's Schweinefleisch/-produkte

Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/ 8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/8020

Hier gibt's Putenfleisch und Hühnerfleisch

Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach/Hongar	07662/ 8987
Familie Niedermayr	Kochlöfpling 2	4690 Schwanenstadt	07673/ 47 74

Hier gibt's Eier

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 564 17 50

Hier gibt's Brot

Familie Muss	Pössing 13	4880 Berg	07667/218 03
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/ 7488
Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/7446

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at

Kostenlose Rezeptheft und Lebensmittelinfo: www.ama-marketing.at

Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt MONDSEE	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt REGAU	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt SCHWANENSTADT	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

