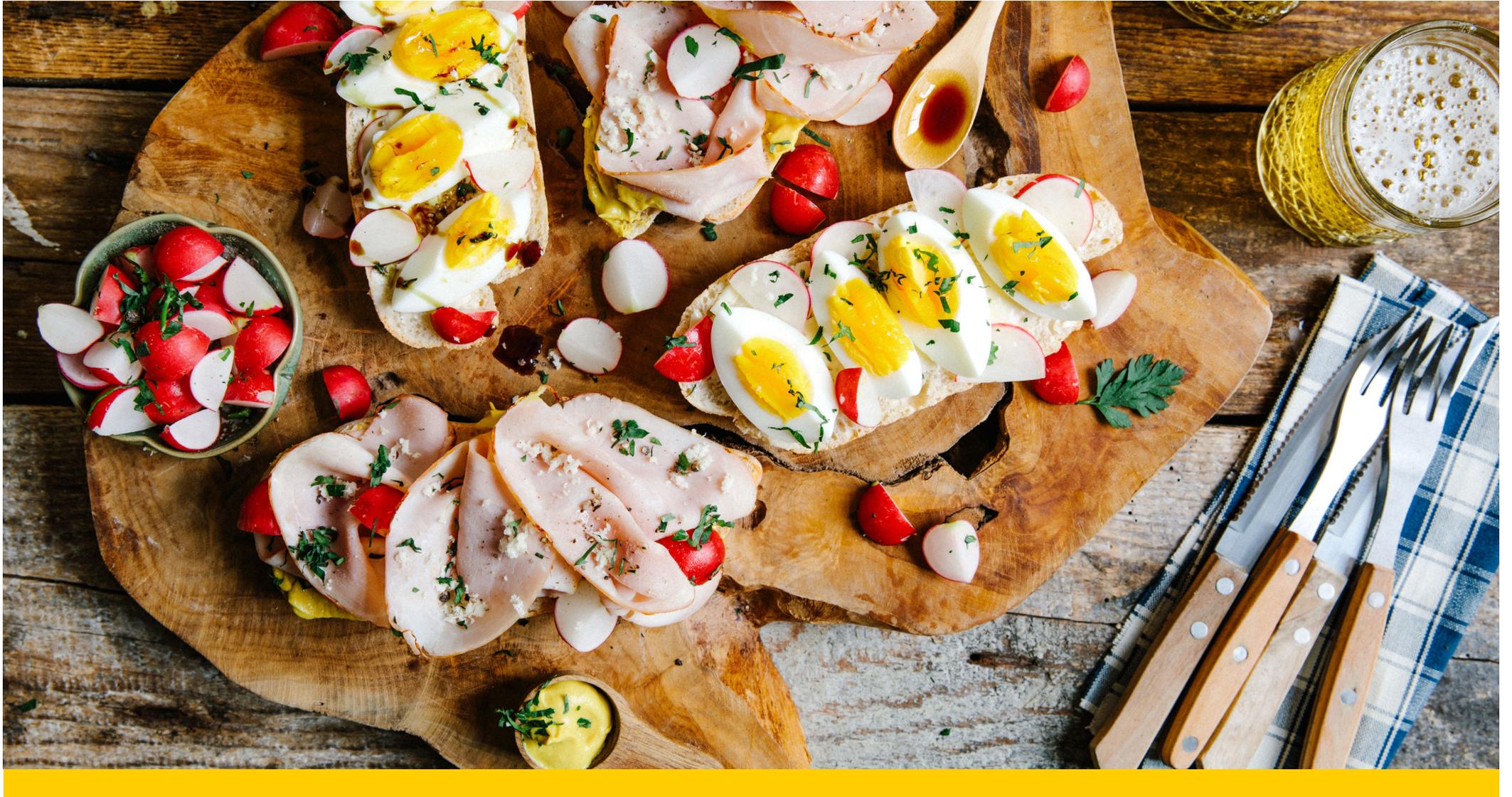


MARLEY SPOON



Osterjause mit Schinken,

Kren und Kernöleiern



20-30min



2 Personen

Eine deftige Osterjause gehört genauso zu Ostern wie bunt bemalte Ostereier und ein leuchtendes Osterfeuer. Ob zum Frühstück, Mittag, Abend oder für Unterwegs - die Jause passt zur jeder Tageszeit. Saftiger Schinken, Kernöleier, frischer Kren und bunte Radieschen sorgen in Kombination mit knusprigen Sportweckerl für einen echten Osterschmaus! An Guadn!

Was du von uns bekommst

- Dinkelkornweckerl, Hager ^{1,7,11}
- Kren, frisch
- Eier, 2 Stück ³
- Kürbiskernöl
- Radieschen
- Kochschinken
- Senf ¹⁰
- Petersilie, frisch

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Salz

Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Umluftfunktion
- kleiner Kochtopf
- Küchenreibe
- Sparschäler

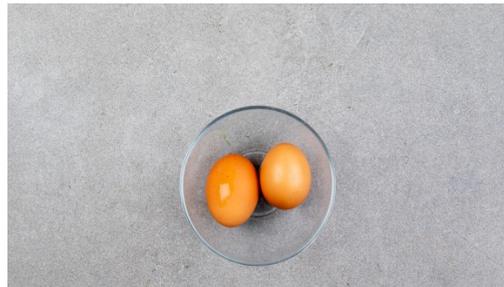
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 488.0kcal, Fett 21.8g, Eiweiß 28.0g, Kohlenhydrate 40.8g



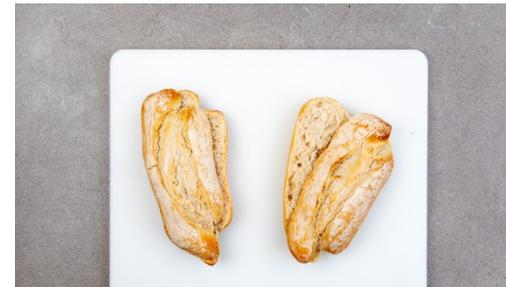
1. Eier kochen

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. Einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. **Eier** je nach Geschmack ca. 8Min. hart kochen. Dann kalt abschrecken und abkühlen lassen.



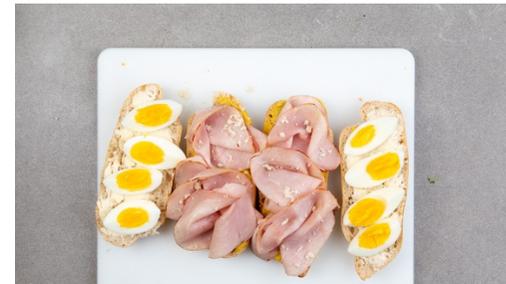
4. Eier vierteln

Abgekühlte **Eier** schälen und vierteln.



2. Weckerl aufbacken

Die **Weckerl** im Backrohr ca. 5-6Min. aufbacken, dann längs halbieren, so dass jeweils 2 Hälften zum Belegen entstehen.



5. Weckerl belegen

Weckerlhälften mit **Senf** bestreichen oder nach Geschmack mit Butter. Auf 2 **Weckerlhälften** den **Schinken** drapieren und nach Geschmack mit frischem **Kren** bestreuen. Die **Eier** auf die übrigen 2 **Weckerlhälften** verteilen. Mit Salz bestreuen.



3. Radieschen schneiden

Radieschenenden abschneiden und **Radieschen** vierteln. **Petersilienblätter** grob hacken. **Kren** schälen und ca. 2-3TL fein reiben.



6. Jausenplatte anrichten

Belegte **Weckerl** und **Radieschen** auf ein großes oder zwei kleine Holzbretter geben. Zum Schluss das **Kernöl** über die **Eier** träufeln und **Petersilie** über beide **Weckerlhälften** streuen.