

Magische Ostern im Pielachtal



Gebackenes Ei

Gasthaus Kemetner

4 Eier

1 geschlagenes Ei

Mehl

Brösel

Öl

Dirndlkren

Essig

Salz, Pfeffer

Öl

grüner Salat

Bärlauch, Löwenzahn, Schafgarbe

Rinderschinken

Die Eier weich kochen, in Mehl, geschlagenem Ei und Brösel wenden und in heißem Öl backen. Salat und Kräuter auf einen Teller anrichten, aus Dirndlkren, Essig, Öl, Salz, Pfeffer ein Dressing zubereiten und über den Salat geben. Rohschinken und gebackenes Ei dazu anrichten.