



KANOWMÜHLE SPREEWALD Rezepte



ZUTATEN

- 10 Eier
- 300 g Hüttenkäse
- 4-5 TL Senf
- 50-100 ml Leinöl der Kanow-Mühle
- 1 Glas Gewürzgurken
- 1 Pck. Kochschinken
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel

- Salz und Pfeffer
- Curry und Schnittlauch

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

ZUBEREITUNG

Die Eier min. 10 Min. hart kochen und auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen pellen und in kleine Würfel schneiden. Als nächstes die Gewürzgurken und den Schinken würfeln. Die Paprika und die Zwiebel fein hacken.

In einer separaten Schüssel den Hüttenkäse mit dem Leinöl und dem Senf vermengen.

Die gewürfelten und gehackten Gurken, den Schinken, die Zwiebeln und die Paprika sowie die Eierwürfel hinzugeben. Am Ende mit den Gewürzen nach Bedarf abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern.

Glück zu! - Ihr Ölmüller