



TIPP
Eier lassen sich
unter Wasser
schnell
schälen.

Eiercarpaccio mit Schnittlauchöl

Rezept für 8 Personen

8 dünne grosse Scheiben Ruchbrot (ca. 400 g)	1 Bund Radiesli, in Scheibchen
200 g Bio-Frischkäse	35 g Zwiebelsprossen
2 EL Mineralwasser	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
1 EL grobkörniger Senf	1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
wenig Pfeffer	3 EL Olivenöl
8 Eier, hart gekocht	

1. Brotscheiben ca. 10 Min. auf dem Ofengitter im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft) rösten, herausnehmen, etwas abkühlen.

2. Frischkäse mit Mineralwasser, Senf und Pfeffer verrühren, auf den Brotscheiben verteilen.

3. Eier in Scheiben schneiden, auf dem Brot anrichten, Radiesli und Sprossen darauf verteilen, würzen.

4. Schnittlauch mit Öl verrühren, über das Eiercarpaccioträufeln.

Vorbereitungszeit: ca. 10 Min.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Nährwert pro Person: 1224 kJ/292 kcal



Dampfnudeln mit Lavendel-Honignüssen

Rezept für 8 Personen

400 g Weissmehl	4 dl Halbrahm
½ TL Salz	4 EL Coop Fine Food Miel de lavande (ca. 75 g)
4 EL Zucker	70 g Butter, weich
½ Würfel Hefe (ca. 20 g)	30 g Haselnüsse, grob gehackt
70 g Butter, weich	2 dl Milch
2 dl Milch	1 frisches Ei, verklopft
	wenig Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl bis und mit Hefe mischen. Butter, Milch und Ei daruntermischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2. Ofenfeste Form (ca. 21 × 34 cm) fetten. Teig zu 16 Kugeln formen, in die Form legen, zugedeckt ca. 30 Min. aufgehen lassen.

3. Rahm und 1 EL Honig aufkochen, über die Dampfnudeln giessen.

4. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Ca. 10 Min. vor Backende Nüsse in ein ofenfestes Förmchen geben, mitrösten, restlichen Honig daruntermischen. Dampfnudeln bestäuben, Nüsse darauf verteilen.

Vorbereitungszeit: ca. 10 Min. **Zubereitungszeit:** ca. 3 Std.

Nährwert pro Person: 2000 kJ/478 kcal



Festtags-Butterzopf, 820 g
(100 g = 95)
Nur Freitag und Samstag erhältlich

7.80



*Coop Fine Food Bio-Frühlingsbutter,
200 g (100 g = 2.37)

4.75



*Ostereier Schweiz «Tradition», 53 g,
4 Stück (1 Stück = 1.23)

4.95



*Andros Blondorangensaft,
1 Liter

4.95