



**joseph**

Der Geflügelhof Delikatess-Nudeln

# Rezept

## Eier im Bunten Reisrand

### Zutaten:

1 feingehackte Zwiebel. 1  
Eßlöffel Öl, 250g Reis,  
0,75L Gemüse-Saft, 40g  
Butter, 0,5L Brühe  
(Instant), 1 Tasse gemischte  
gehackte Kräuter: Schnitt-  
lauch. Kerbel Petersilie.  
Dill, 125 ml süße Sahne. 2  
Eßlöffel Creme-Fraiche, 8  
hartgekochte Eier. Salz.  
Pfeffer, Schnittlauch zum  
Garnieren

### Zubereitung:

Die Zwiebel in Öl glasig werden lassen. Reis zugeben kurz anrösten mit  
Gemüsesaft auffüllen und salzen. In eine feuerfeste Form füllen mit Alu-  
folie fest abdecken. In vorgeheizten Backofen bei 200° 20 Minuten aus-  
quellen lassen. Mehl in Butter anschwitzen lassen, mit Brühe auffüllen  
und kochen lassen. Vom Herd nehmen. Kräuter, Sahne. Creme-Fraiche  
unterrühren und abschmecken. Reisrand auf eine Platte stürzen, und so-  
viele halbe Eier wie möglich in die Mitte legen, mit einem Teil der Soße  
übergießen und mit gehacktem Schnittlauch garnieren. Die Eihälften, die  
nicht in den Reisrand passen mit restlicher Soße reichen. Dies ist eine  
sehr schmackhafte Mahlzeit für 4 Personen. Zubereitungszeit etwa 45 Mi-  
nuten. 722 Kalorien pro Person.

Ein tolles Angebot: Sollten Sie ein Eier-, Nudel- oder Hähnchenrezept kennen das Ihnen  
ganz besonders schmeckt, geben Sie es mit Ihrem Namen und Adresse versehen einer un-  
serer Verkäuferinnen. Wenn das Rezept veröffentlicht wird erhalten Sie 10 Eier gratis.

Ecksteinstr. 11 66636 Tholey-Hasborn

Telefon: 06853 / 962011  
Telefax: 06853 / 962013

Email: [info@joseph-delikatessen.de](mailto:info@joseph-delikatessen.de)  
[www.joseph-delikatessen.de](http://www.joseph-delikatessen.de)

