



Harry - der schlafende Hahn auf Quarkbrot

Zubereitung

1. Die Eier für 8 Minuten kochen und abkühlen lassen. Die Kräuter zupfen, waschen und fein hacken. Einige Stile Schnittlauch für die Wimpern aufheben. Die Butter mit den Kräutern verrühren und mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Brotscheiben in Form eines Eis schneiden und mit der Kräuterbutter bestreichen. Die Eier schälen, halbieren und auf die Butter legen.
3. Die Möhren in Scheiben schneiden und aus diesen Scheiben die Hahnenkämme und die Schnäbel formen. Die Oliven halbieren. Den Schnittlauch klein schneiden. Die Eier dann wie auf dem Foto abgebildet verzieren, sodass ein Gesicht entsteht.
4. Den Eisbergsalat waschen, fein schneiden und auf einem Teller verteilen. Die Brote auf dem Salat verteilen und servieren.



Zutaten

- 4 Scheiben Mestemacher Quarkbrot
- 2 Eier
- 100 g zimmerwarme Butter
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Dill
- Paprikapulver, Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 4 schwarze Oliven
- 2 Möhren
- 1/2 Eisbergsalat



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen