

# Brunch

Brunch ist etwas Tolles. Erst recht wenn man Kinder hat und das Abends treffen nicht mehr so einfach ist. Oft denkt man Brunch ist super aufwendig oder stellt sich die Frage was alles dazu gehört. Daher als kleine Inspiration hier was es bei uns zum Brunch gibt...

- Brötchen, Brezeln
- Zopf/ Osterbrot/ Quarkhasen
- Marmeladen, Butter, süße Aufstriche
- Käseplatte, (Wurstplatte)
- Lachs-Bärlauch-Crepesröllchen, Bananen-Schoko-Crepesröllchen
- Eier, Eiersalat mit Avocado
- Obst
- Genussbecher (Obst, Joghurt, Knuspermüsli) oder Müslibar mit Joghurt, Obst
- Apfelbrot/ Bananenbrot/ Möhrchenmuffin
- Orangensaft
- Wasser
- Tee, Kaffee, Kakao
- Wienerle, Weißwurst, Debreziner, (Weißwurstsenf, Senf, Ketchup)
- Kartoffelsuppe mit Einlage (Schinken, Croutons, Garnelen)
- Quiche mit Karotte und Lauch (oder anderem Gemüse)
- Pizzaschnecken
- Kleiner Kuchen/ Blechkuchen



Nachfolgend ein paar meiner Rezepte :-)

## Quarkhasen

150 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 150 g Margarine/Butter schaumig rühren.

220 g Quark (mager) zufügen. 350 g Mehl und 3 TL Backpulver nach und nach zufügen.

30 Minuten in Kühlschrank. Teig 1 cm dick ausrollen. Und Hasen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit Eigelb bepinseln. 185°C 10 – 12 Minuten backen.



## Eiersalat mit Avocado

Fleisch von 1 Avocados mit 1 EL Creme fraiche, 1 TL Senf, 1 TL Olivenöl, 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer im Mixer pürieren. 4 hart gekochte Eier klein schneiden und Schnittlauch klein schneiden, unterheben, Abschmecken.

## Quiche

**250 g Mehl, 125 g Butter, 1 Ei, 3 EL Milch**, Salz zu einem Teig verkneten und mindestens 2 Stunden in Kühlschrank.

Tarte-Form mit Teig auslegen.

**Ca. 500 g Gemüse** (Karotten, Lauch, Erbsen, Spargel, Kohlrabie) klein schneiden und eventuell vorgaren.

**150 g Frischkäse, 200 g Schmand und 3 große oder 4 kleine Eier** zu einer Creme verrühren. Gemüse und Creme in die Tarteform geben und mit **80 g Käse** (Ziegenkäse, Feta, Emmentaler, Parmesan, egal :-)) bestreuen. 175°C 50 – 60 Minuten backen.



## Kartoffelsuppe

**½ Zwiebel, eine kleine Karotte, 6 mehligkochende Kartoffeln in Brühe** weich kochen. Pürieren mit **Milch oder Sahne** aufgießen und mit **Salz und Muskat** abschmecken.