

# Ideen für den Familien-Osterbrunch

---

im April 2025

Grasgrünes Erbsensüppchen mit  
Blätterteighäschen

Gebratener Spargel mit getrockneten  
Tomaten und Bärlauch-Dip

Osterbraten mit verstecktem Ei

Smashed Potatoes

Osterhasenmuffins  
mit Rhabarber-Erdbeer-Grütze



AggerEnergie Kochstudio  
02261 3003-120  
[vera.zielberg@aggerenergie.de](mailto:vera.zielberg@aggerenergie.de)

## Grasgrünes Erbsensüppchen mit Crèma di Balsamico

Für ca.6 Portionen

|                     |   |
|---------------------|---|
| 100 g Zwiebeln      | und   |
| 1 Knoblauchzehe     |   |
| 1 Kartoffel         | pellen und würfeln, in                          |
| 1 EL Butter         | glasig dünsten. Von                             |
| 450 g Erbsen (TK)   | 50 g als Suppeneinlage beiseite geben, den Rest |
|                     | zu den Zwiebeln geben und mit                   |
| 500ml Gemüsebrühe   | und ca.   |
| 150ml Schlagsahne   | oder  |
| Milch               | auffüllen.                                      |
|                     | Gemüse ca. 10 Minuten garen und fein pürieren,  |
|                     | evtl. durch ein Sieb geben. Mit                 |
| Salz                |   |
| Pfeffer a.d. Mühle  |   |
| Muskatnuss          |   |
| Zitrone             | würzen.   |
| 1 Frühlingszwiebeln | hacken und in die Suppe geben.                  |
| 2 EL Pinienkerne    | ohne Fett in einer Pfanne rösten, grob hacken.  |
| 1/4 Bd. Basilikum   | und   |
| Minzblättchen       | hacken, mit                                     |
| 2 EL Crème Fraîche  | verrühren.                                      |
|                     | Suppe in heiße Suppenteller geben, mit der      |
| Crèma di Balsamico  | Basilikum-Crème, Pinienkernen, und              |
|                     | anrichten und servieren.                        |

Variation: Als Suppeneinlage kann man ganze Erbsen, Lachsstreifen, Garnelenspieße, kross gebratenen Bacon servieren.

## Gebratener grüner Spargel mit getrockneten Tomaten und Bärlauch-Dip

Für ca. 6 Portionen

|        |                                      |   |
|--------|--------------------------------------|---|
| 750 g  | grünen Spargel                       | Für den <u>Spargel</u><br>im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden,<br>je nach Dicke der Stangen der Länge nach halbieren.             |
| 1      | Zwiebel                              | pellen und fein würfeln, beiseitestellen.   |
| 10     | getrocknete Tomaten<br>(in Öl)       | in feine Streifen schneiden, beiseitestellen.   |
| 3 EL   | Pinienkerne                          | in einer Pfanne ohne Fett anrösten, beiseitestellen.  |
| 2 EL   | Olivenöl                             | Spargel in einer Pfanne in<br>rundherum anbraten. Zwiebeln und getrocknete<br>Tomaten zugeben und mitbraten. In zwei Schritten mit<br>insgesamt |
| 150 ml | Gemüsebrühe                          | ablöschen, zwischendurch einkochen lassen.<br>Der Spargel soll am Ende der Garzeit noch bissfest sein,<br>die Brühe eingekocht. Mit             |
|        | Salz<br>Pfeffer<br>Zucker<br>Zitrone | würzen.   |
|        |                                      | Spargel mit Olivenöl beträufeln, mit Pinienkernen<br>bestreuen und nach Wunsch mit Bärlauch-Dip und<br>geröstetem Graubrot servieren.           |
|        |                                      | <u>Bärlauch-Dip</u> auf Vorrat, jeweils   |
| 1/3    | Bärlauch                             |   |
| 1/3    | Butter                               |   |
| 1/3    | Schafskäse                           |   |
| 1 EL   | Olivenöl                             | pürieren, mit   |
|        | Salz, Chiliflocken                   |   |
|        | Zitrone                              |   |
|        | Zucker                               | würzen.   |

**Variationen:** Gebraten Spargel und Bärlauch-Dip zu Spaghetti servieren, hierzu den Spargel eventuell dritteln. Oder statt Bärlauch-Dip einfach Olivenöl, Parmesankäse, Pinienkerne und Kräuter auf den Spargel geben.

## Smashed Potatoes mit Allerlei

Für ca. 6 Portionen

|   |   |
|---|---|
| 2 kg kleine Kartoffeln                        | gut waschen. In einen Topf geben und soviel kaltes Wasser zugeben, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind.   |
| 1 TL Salz                                     | in den Topf geben, dann geschlossen 20 Minuten garkochen, abgießen, gut ausdämpfen lassen.  |
| Backpapier                                    | Ein Backblech mit belegen und die Kartoffeln darauf verteilen. Kartoffeln mit dem Boden eines Trinkglases oder Kartoffelstampfer vorsichtig anquetschen, mit Backofen auf 210 °C Ober-Unterhitze stellen. |
| 6 EL Olivenöl                                 | Kartoffeln im Grundrezept mit ca. beträufeln und auf der 2. Schiene von unten 15-20 Minuten goldbraun backen, mit würzen  |
| 4 EL Grobem Meersalz<br>Frühlingszwiebelringe | darauf verteilen und als Beilage oder mit „Allerlei“ servieren:   |
| 100 g Gouda                                   | <b>Variation mit Käse</b><br>reiben, vor dem Backen auf die Kartoffeln geben.   |
|   | <b>Variation mit Pesto oder Kräuterbutter</b><br>Nach dem Backen selbstgemachte oder fertig gekaufte Pesto (Bärlauch, Basilikum...) oder Kräuterbutter auf die Kartoffeln geben.                          |
| 8 Scheiben Bacon oder Chorizo                 | <b>Variation mit gebratenem Bacon oder Chorizo</b><br>in einer Pfanne von beiden Seiten knusprig anbraten, auf die gebackenen Kartoffeln geben.   |
| 1 Becher Schmand                              | <b>Kräuterschmand</b><br>in eine kleine Schüssel geben mit  |
| 1 EL Mineralwasser                            | mit einem kleinen Schneebesen oder Löffel glatt rühren. Mit   |
| ½ TL Salz                                     | und   |
| 1 Prise Zucker                                | würzen.   |
| ½ Bund Schnittlauch                           | waschen, mit der Schere in feine Ringe schneiden und zu dem Schmand geben.  |

## Osterhasenmuffins

Für 12 Stück

|        |                |                          |
|--------|----------------|--------------------------|
| 2      | Möhren         | schälen und fein reiben. |
| 200 g  | Mehl           | mit                      |
| 2 TL   | Backpulver     | und                      |
| ½ TL   | Natron         | mischen.                 |
| 1 Msp. | Zimt           | und                      |
| 2 EL   | Haferflocken   | und                      |
| 50 g   | Haselnusskerne | untermischen.            |

|        |                     |  |
|--------|---------------------|--|
|        |                     | In einer anderen Schüssel                                    |
| 1      | Ei (Kl. M)          | und  |
| 80 g   | Zucker              | und  |
| 80 g   | Öl                  | und  |
| 120 ml | Buttermilch         | verrühren. Mehlmischung und Möhren unter die Eimasse ziehen. |
|        |                     | Muffinförmchen mit   |
|        | Butter              | auspinseln und mit dem Teig füllen. Jeweils 1 von            |
| 12     | kleinen Schokoeiern | in den Teig drücken.   |

Im heißen  
Backofen bei Gasstufe 3 / 200°C ca. 15-20 Min.  
backen und servieren.

Tipp: Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben oder mit Zitronensaft-Puderzuckerglasur verzieren. Oder ein Topping aus angerührtem Frischkäse mit Limette darauf verteilen. Mit Marzipanmöhrrchen garnieren.

## Marzipan-Möhrenchen

Für ca. 24 Möhren

### Das Grundrezept:

50 g Puderzucker auf die Arbeitsfläche sieben. Mit 200 g Marzipan-Rohmasse verkneten. So bekommt die weiche Marzipan-Rohmasse mehr Stand und die Verzierungen bleiben länger in Form.

### Marzipanmasse einfärben:

Mit Speisefarbe können Sie die Marzipan-Rohmasse einfärben. Einige Tropfen zugeben und gut verkneten bis keine Schlieren mehr zu sehen sind. Zum Kneten am besten Handschuhe anziehen.

### Marzipan-Möhrenchen selber machen

Aus dem Grundrezept aus 200 g Rohmasse und 50 g Puderzucker können Sie ca. 24 Möhren formen. Einen kleinen Teil Marzipan - ca. 1-2 Esslöffel - abnehmen und grün färben. Den Rest Marzipan mit gelber und roter Speisefarbe orange färben.

Aus dem orangefarbenen Marzipan zuerst Rollen von ca. 3 cm Länge formen. Diese an einem Ende hin- und herrollen, bis eine Spitze entsteht. Mit einem Messer zarte Querlinien einkerben.

Vom grünen Marzipan kleine Portionen abteilen und zu winzigen Kegeln formen. Kegel an das dicke Ende der Möhren drücken. Falls das Grün nicht auf Anrieb kleben bleibt, Möhrenende evtl. mit etwas Wasser befeuchten. Die Möhren kurz vor dem Servieren auf das Gebäck legen.

Sie können die Möhren auch vorbereiten und einige Tage kühl lagern. Die Möhren dazu in einer Kunststoffdose luftdicht verpacken. Zwischen die Schichten Pergamentpapier legen, damit die Möhren nicht zusammenkleben.



## Rhabarber - Erdbeer - Grütze

Für 6 Portionen

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| 500 g Rhabarber                | schälen und in Stücke schneiden. Ca.   |
| 120 g Zucker                   | karamellisieren, mit   |
| 300ml Weißwein,                | ablöschen,   |
| 1 P. Vanillezucker             | und  |
| 1 TL Ingwerwurzel              | gerieben zugeben, den Rhabarber darin bissfest kochen.<br>Die Stücke sollen dabei nicht zerfallen.   |
| 1 P. Vanillepudding-<br>pulver | mit  |
| 2 EL kaltem Wasser             | anrühren, zu dem Rhabarber rühren.<br>Kurz aufkochen lassen!   |
| 500g Erdbeeren                 | waschen, je nach Sorte, halbieren und<br>mit dem Rhabarber in die angedickte Flüssigkeit geben.<br>Auf Teller oder in Schalen geben und erkalten lassen.<br>Mit Törtchen, einer Tarte oder Vanilleeis servieren. |

Tipp: Beeren können auch als Tiefkühlprodukt verwendet werden.