


---

# Ostereier verwerten

- [Drucken](#)
- [Per Mail versenden](#)

Foto: Ostereier © Fotoimpressionen - fotolia.com



Gekochte Eier sind im Kühlschrank bis zu 6 Wochen haltbar. Die Schale muss jedoch unversehrt sein. Manche Ostereier haben rund um den Dotter einen grünen Rand. Dies hat nichts mit der Genießbarkeit zu tun, die Eier können Sie ohne Bedenken essen. Der grüne Rand entsteht, wenn die Eier zu lange gekocht wurden. Die Kochzeit sollte maximal 10 Minuten betragen.

Verarbeiten Sie die großen Mengen an Ostereiern rechtzeitig, damit diese nicht im Kühlschrank vergessen werden und dann irgendwann im Müll landen. Ob Eiersalat, Eiaufstrich oder gefüllte Eier - es gibt unzählige Möglichkeiten.

## Frühlingshafte Rezeptidee: Ricotta-Spinat-Torte

**Zutaten:** 400 g Dinkelmehl, 1 Ei, 1 TL Salz, 2-3 EL Sonnenblumenöl, ca. 1/8 l Wasser, 500 g frischer Spinat, 50 g frische Kräuter (Petersilie, Thymian, Minze), 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 500 g Ricotta, 1/8 l Milch, 100 g Hartkäse gerieben, 6 Eier, Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Mehl, Ei, Salz und Öl mit Wasser zu einem festen Teig verkneten. Wenn der Teig zu fest ist, noch etwas Wasser dazugeben. In zwei gleich große Teile aufteilen. Zwei Kugeln formen, mit einem feuchten Tuch abdecken und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.

Spinat und Kräuter waschen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch fein hacken, mit Ricotta, Milch, Hartkäse, Spinat und Kräutern vermischen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Eine Springform ausfetten. Eine Teigkugel in der Größe der Springform ausrollen, gefettete Form damit auslegen, den Rand hochziehen und mit Öl bestreichen. Ricotta-Spinat-Masse darauf verteilen. Sechs Mulden hineindrücken und je ein Ei in eine Mulde geben.

Die zweite Teigkugel ausrollen, mit Öl bepinseln und über die Spinatmasse geben. An den Rändern gut festdrücken und die Oberfläche mit einer Nadel mehrmals einstechen. Im Rohr ca. 50-60 Minuten goldbraun

---

backen.

## Weitere Rezepte

[Eiaufstrich mit Topfen](#)

[Gefüllte Eier](#)

[Teilen](#)

[...wird geladen...](#)

[Twittern](#)

[...wird geladen...](#)

[Zurück zur Übersicht](#)

## Könnte Sie auch interessieren

- [Brotreste verwerten - „Arme Ritter“ zur Jause servieren](#)
- [Tee - Einkauf & Qualität - Aromafreier Genuss mit selbstgemachtem Tee](#)
- [Tee - Zubereitung & Lagerung - Den Tee mit dem 2-Kannen-Prinzip zubereiten](#)