SalzburgMilch

Eierschnitzerl

mit Jogurt-Sauerrahm-Dip

Anleitung

1. Semmeln mit ca. 1/8 l lauwarmer Milch einweichen.
2. Währenddessen Eier, Schinken und Zwiebeln klein schneiden.
3. Alle Zutaten zusammenrühren und den Schnittlauch hinzufügen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kleine Laibchen formen, in Bröseln wenden und in heißem Butterschmalz braten.
6. Für den Dip mischen Sie Joghurt und Sauerrahm zu gleichen Teilen.
7. Mit frischen Kräutern (Kresse oder Schnittlauch) sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

IN SALZBURG

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

Benötigte Zutaten

2	Semmeln (alt, hart)
1/8 l	Premium Alpenmilch
6	Eier gekocht
1	Zwiebel
3 EL	Schnittlauch
100 g	Schinken gekocht
1	Ei
	Salz, Pfeffer

Dip

125 g	Premium Sauerrahm
125 g	Premium Naturjogurt
	Kräuter
	Salz, Pfeffer