Osterei mit DŽIUGAS®



Zutaten

Ei:	
600 g	Hüttenkäse
300 g	fein geriebener DŽIUGAS
4 EL	Mayonnaise
3 EL	Senf
2	zerdrückte Knoblauchzehen
1EL	geriebene Zitronenschale
Zum Dekorieren:	
	Geraspelter und geriebener DŽIUGAS verschiedener Reifegrade
	Gehackte geröstete Nüsse
	Frische Kräuter
	Rosinen
	Getrocknete Goji Beeren
	Geriebene Zitronenschale

Zubereitung

Verrühren Sie alle Zutaten für das Ei, bis die Masse gleichmäßig ist. Formen Sie eine Kugel, wickeln Sie sie in Frischhaltefolie und legen Sie sie für eine Stunde (oder über Nacht) in den Kühlschrank.

Legen Sie die gehärtete Kugel auf den Teller, auf dem Sie das Ei servieren werden. Formen Sie ein Ei aus der Kugel und dekorieren Sie es mit den geraspelten und geriebenen DŽIUGAS®-Sorten, gehackten Nüssen, Kräutern, den gewaschenen und getrockneten Rosinen und Goji-Beeren.

Servieren Sie das Osterei mit DŽIUGAS®-Käsechips (dazu eine dünne Schicht geriebenen DŽIUGAS® 1-2 Minuten in einer trockenen Pfanne erhitzen, vorsichtig mit einem Spatel abheben und auf einem Teller abkühlen lassen).

Guten Appetit!