

## *Ostern Vorspeisen (mit Ricotta)*



*> 30 Min. Aufwändig Vegetarisch*



## Zubereitung

## Zutaten

### Ostern Vorspeisen mit Ricotta

#### Käse-Küken

1. Als Erstes verquirlen wir **Ricotta** und Worcestersauce, sowie etwas Abrieb einer Zitronenschale, Salz und Pfeffer miteinander. Anschließend wird die Masse für 1 Stunde kaltgestellt.
2. Dann nehmen wir schwarze Oliven und umhüllen diese mit der aus Schritt 1 zubereiteten Masse, sodass diese eine schöne runde Kugelform annehmen. Anschließend erneut für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
3. Damit die Küken im hübschen Federkleid erstrahlen, rollen wir die Kugeln in Cheddarkäse. Im gleichen Zuge legen wir die fertigen Kugeln auf runde Cracker.
4. Zur Verzierung der Küken schneiden wir eine Möhre in Scheiben und zaubern den Küken Nasen und kleine Beinchen. Als Augen haben wir ganze Pfefferkörner genommen.



#### Gefüllte Eier

1. Als Grundlage nehmen wir hart gekochte Eier und halbieren diese. Die Eidotter nehmen wir heraus und vermischen diese mit **Ricotta**, Mayonnaise, Senf und Zwiebelpulver, sodass daraus eine leckere, schmackhafte Masse entsteht.
2. Die aus Schritt 1 gezauberte Masse spritzen wir mit einem Spritzbeutel in die Eihälften, dorthin wo ursprünglich die Eidotter waren.
3. Radieschen, schwarze Oliven und Schnittlauch schneiden wir so klein, dass sich daraus Hasenohren, Tasthaare, Augen und Nasen ergeben.



### ***Oster-Karotten-Käsekugel***

1. Für die Oster-Karotten-Käsekugel vermengen wir zuerst **Ricotta**, grüne Zwiebel, Mayonnaise, weißer Essig, Worcestersauce, gemahlene Senf und Knoblauchpulver. Aus dieser Masse formen wir dann auf einem Holzbrett eine Karotte.
2. Für die orange Farbe der Karotte sorgt Cheddarkäse. Diesen streuen wir auf die Karotte, bis die Masse nicht mehr durchschimmert. Für das Karottengrün nehmen wir einen Bund Petersilie und schieben es vorsichtig oben in die Masse.

### **Käse-Küken**

*Für die Käse-Küken:*

- 225g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 2 EL Worcestersauce
- 1/2 TL Zitronenschale
- Salz
- Pfeffer
- 10 schwarze Oliven
- 100g Cheddarkäse
- 10 runde Cracker

*Für die Verzierung:*

- Möhre
- ganze Pfefferkörner

### **Gefüllte Eier**

*Für die gefüllten Eier:*

- 6 hart gekochte Eier
- 60g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 60g Mayonnaise
- 1 TL Senf
- 1/4 TL Zwiebelpulver

*Für die Verzierung:*

- Radieschen
- schwarze Oliven
- Schnittlauch

### **Oster-Karotten-Käsekugel**



*Für die Oster-Karotten-Käsekugel:*

- 500g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 3 Stängel grüne Zwiebel
- 1 EL Mayonnaise
- 1 TL weißer Essig
- 1 TL Worcestersauce
- 1/2 TL gemahlener Senf
- 1/2 TL Knoblauchpulver

*Für die Verzierung:*

- 500g Cheddarkäse
- Bund Petersilie