Ostern Vorspeisen (mit Ricotta)

> 30 Min. Aufwändig Vegetarisch

Zubereitung

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, gemahlenen 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.

Zutaten

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 Mayonnnaise
- 1 TL weißer Essig
- 1 TL Worcestersauce
- 1/2 TL gemahlener Senf
- 1/2 TL Knoblauchpulver

Für die Verzierung:

- 500g Cheddarkäse
- Bund Petersilie