

Einfach  
abreißen und  
**MITNEHMEN!**

# AUS LIEBE

Zur **HEIMAT**. Zum **TIER**. Zur **FRISCHE**. Zur **MARKE**.



Mit leckerer  
Volksbeck's Ei-  
**REZEPTIDEE**  
siehe Rücks.



**Ihre Partner für besten Geschmack:**



## Für frische Münsterländer Eier!

Wir stehen für nachhaltige Eierproduktion aus der Region: Frischequalität der Extraklasse – natürlich und direkt vom Hof, regionale Wertschöpfung, kurze Transportwege, Sicherung der Arbeitsplätze in der Region – für das Münsterland.

**Vielen Dank für  
Ihr Vertrauen!**

Ihr Werbeindruck

Brigitte & Bernd Diekmann  
**Große Volksbeck GmbH & Co. KG**  
Rödder 126 • 48249 Dülmen  
[www.grosse-volksbeck.de](http://www.grosse-volksbeck.de)

**Frisches aus der Region: Ihre Münsterländer Eier**

Für Sie:  
Volksbeck's Ei-Rezeptidee:

# SPIEGELEI auf Gemüsebeet



Schwierigkeitsgrad: **leicht**  
Zubereitungszeit: **1 Std.**  
Zutaten für **2 gr. Portionen**

#### Zutaten:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal,  
ca. 270 g  
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

#### Für das Gemüse:

1 mittelgroße Zucchini  
1 kl. oder 1/2 Broccoli  
300 g Schalotten  
1 kleine Paprika gelb  
1 kleine Paprika rot  
Salz, Pfeffer  
2 EL Butter  
2 EL Öl

#### Außerdem:

1/2 Schale Feldsalat  
4 frische Münsterländer Eier  
etwas Öl



**Tipp: Mit Kräuterquark servieren**

#### Zubereitungsschritte:

1. Den Blätterteig in eine mit Backpapier ausgelegte runde Tarteform legen. Überstehende Ränder abschneiden und den abgeschnittenen Teig am Rand entlang in die Form geben und leicht andrücken. Mit Backpapier abdecken und mit Hülsenfrüchten beschweren.
2. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20 – 30 Min. goldgelb backen.
3. Den Broccoli waschen und garen. Die Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. Die Paprikaschoten waschen, putzen, entkernen, die Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Die Zucchini in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Die Butter mit dem Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse bis auf den Broccoli unter ständigem Wenden darin ca. 5 min braten bzw. im eigenen Saft schmoren.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Broccoli zugeben und alles zusammen bei milder Hitze warm halten.
6. In einer zweiten Pfanne die Eier in etwas Öl braten.
7. Den Blätterteig aus dem Ofen nehmen und die Hülsenfrüchte entfernen.
8. Das Gemüse zusammen mit dem gewaschenen Feldsalat in der Blätterteigform verteilen. Die Spiegeleier darauf geben und sofort servieren.

**Wir wünschen guten Appetit!**



Ihr Werbeindruck

**Frisches aus der Region: Ihre Münsterländer Eier**