

## Eier-Schiffchen mit Erbsenpüree

### Zutaten für 4 Schiffchen:

- 1 Mini-Salatgurke
- 4 Schaschlikspieße
- 150 g TK-Erbesen oder frische Erbsen
- 450 ml Milch
- Meersalz
- 2 größere oval-längliche Brötchen,  
(Baguettebrötchen oder nach Wahl)
- 4 frische deutsche Eier (Größe M)
- 1 EL Butter



Bildquelle: IDEi Informationsgemeinschaft Deutsches Ei e.V.

### Zubereitung:

1. Salatgurke waschen und mit Hilfe eines Sparschälers längs in dünne Scheiben schneiden. Vier schöne Scheiben jeweils mit einem Schaschlikspieß durch die beiden Enden aufspießen und für mindestens 10 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen (=„Segel“).
2. Backofen auf 150°C Umluft (oder 160°C Ober- und Unterhitze) vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Brötchen halbieren und 8-10 Minuten im Ofen rösten.
3. Erbsen in einem Topf in 50 ml Milch einige Minuten weich kochen, dann pürieren und mit Salz abschmecken. In der Mitte der Brötchenhälfte die Krume entfernen (damit ein Oval von etwa 7-8 cm entsteht). Brötchenhälften 5 Minuten in der restlichen Milch einweichen, dann mit jeweils einem Viertel des Erbsenpürees füllen. Eine Mulde in das Püree drücken und mit jeweils einem Ei füllen, dann mit Butterflocken belegen.
4. Die gefüllten Brötchenhälften auf dem vorbereiteten Blech im Ofen 15 Minuten garen, dann herausnehmen und zum Verzehr für die Kinder etwas abkühlen lassen. Anschließend mit dem Segel garnieren und servieren.

**Tipp:** Statt des Erbsenpürees eignet sich je nach Vorliebe der Kinder auch jedes andere Gemüsepüree (zum Beispiel Spinat, Möhre, Pastinake oder andere nach Wahl). Dieses lässt sich natürlich auch noch vielfältig würzen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Nährwerte pro Schiffchen: ca. 371,3 kcal/1.551,8 kJ, 21,3 g E, 13,4 g F, 48,8 g KH

---

### Kontakt:

IDEi Informationsgemeinschaft Deutsches Ei e.V. · Claire-Waldoff-Str. 7 · 10117 Berlin  
Christiane von Alemann · Tel. 030 288831-40 · Fax 030 288831-50 · E-Mail [info@deutsche-eier.info](mailto:info@deutsche-eier.info)

Brandzeichen - Markenberatung und Kommunikation GmbH · Heimhuder Straße 81 · 20148 Hamburg  
Svenja Eggert · Tel. 040 4 1330 19-25 · Fax 040 4 1330 19-20 · E-Mail [svenja.eggert@brandzeichen-pr.de](mailto:svenja.eggert@brandzeichen-pr.de)