

Was bei mir zu Ostern auf den Tisch kommt

Meine Lieben... endlich ist es so weit!

Ich habe heute die ehrenvolle Aufgabe mein gemeinsames Oster-Special mit der lieben Babsi von [mint n melon](#) zu eröffnen.

Gemeinsam werden wir euch bis zum 24. März täglich neue Rezepte und Beiträge rund um Ostern zeigen.

Ich kann euch nur so viel verraten: Es wird bunt und lecker! Dran bleiben lohnt sich also auf jeden Fall.

In unserem ersten Beitrag des Oster-Specials zeig ich euch, sozusagen als kleine Einstimmung für Ostern, was bei mir daheim am Ostersonntag alles auf den Tisch kommt.

Dabei geht es heute aber mal nicht nur ums Essen, sondern auch um die Dekoration. (Aber das Essen kommt natürlich nicht zu kurz. Versprochen!) Seit ich denken kann existiert das Oster-Frühstück bei uns daheim in dieser Form, wie ich sie euch heute zeige. Eine leckere Tradition, die ich nicht missen möchte!

Also – an die Eier, fertig, los! :)

Wir feiern Ostern immer daheim in Salzburg bei meinen Eltern. Heuer geht es das erste Mal gemeinsam mit der ganzen Familie nach Budapest. Mal sehen wer von uns als erster mault, dass ihm unser Osterfrühstück fehlt! :P

Da ich natürlich vorgesorgt habe und nicht auf mein geliebtes Osterfrühstück verzichten wollte, habe ich es heuer einfach einmal (natürlich nur für euch) etwas vorgezogen und fotografiert! Lieb von mir oder?



Für die Tischdekoration hab ich mich dieses Jahr für neutrale Farben und den Holztisch entschieden und damit alles eher schlicht und funktional gehalten. Die Wachteleier sind hart gekocht. Die Tischdekoration kann also auch gleich gegessen werden. Hat man weniger zum Wegräumen. Praktisch oder? ;)





Für die Kresse-Schälchen hab ich einfach Kresse gekauft, diese zerschnitten und sie in Eierbecher gegeben.

Nicht vergessen: Nur essbare Dekoration ist gute Dekoration! :P

Aber kommen wir nun zum Wichtigsten: Dem Essen! (Also in diesem Fall die essbare Nicht-Dekoration.)



Folgende Zutaten dürfen bei uns daheim am Ostertisch nie fehlen:

- Brioche
- Butter
- Osterschinken
- Käse
- Essiggurkerl
- hart gekochte Eier
- Butter
- Mayonnaise
- und frisch geriebener Kren (Ohne Gehirnschmerzen verursacht durch scharfen Kren, wäre Ostern nicht Ostern! Quasi Brain Burn statt Brain Freeze.)

Nach dem Eierpecken werden alle Zutaten auf eine Scheibe Brioche geklatscht und verschmaust. Dieser Vorgang wird solange wiederholt, bis alle in der stabilen Seitenlage und mit offenen Hosenknöpfen auf der Couch liegen. ;)



Ich hoffe euch hat der Einblick in unser kleines Osterfest gefallen.
Wie verbringt ihr euren Osterstonntag?
Und vergesst nicht morgen bei der lieben Babsi vorbei zu schauen. :)

Eure nonolicious