



SEIT 1838
Knorr

Deine Checkliste für einen gelungenen Osterbrunch

Diese Checkliste hilft dir, dass dein Osterbrunch bestens gelingt. Manche Sachen, wie zum Beispiel hart gekochte Eier, Dips oder einen Möhren-Kuchen kannst du bereits im Vorfeld zubereiten, sodass du direkt vor dem Brunch nicht zu viel zu erledigen hast. Brötchen & Co. schmecken ganz frisch natürlich am besten, aber beachte, dass am Ostersonntag und -montag nicht alle Bäckereien geöffnet haben. Natürlich kannst du diese Liste um eigene Ideen ergänzen oder auf manche Dinge verzichten. Viel Freude mit deinem Osterbrunch!

Vor dem Osterbrunch erledigen

- Anzahl der Gäste klären, um die Mengen besser abschätzen zu können
- Österliche Tischdekoration besorgen wie Servietten, Osterglocken oder andere Frühblüher, Schokoladen-Eier
- Hast du alle benötigten Küchengeräte?

Diese Basics sollten auf keinen Fall beim Osterbrunch fehlen

- Kaffee, Tee
- Säfte, Zutaten für Smoothies
- Brot, Brötchen, Croissants
- Fruchtaufstriche, Honig

SEIT 1838
Knorr



Eier-Rezepte sorgen für Oster-Feeling

- Hart gekochte, gefärbte Eier
- Rührei
- Spiegelei
- Omelett
- Pfannkuchen
- Pochiertes Ei

Osterkuchen für süße Schlecker-Mäuler

- Carrot Cake
- Lieblingsskuchen mit Oster-Deko
wie Häschen und Küken aus Fondant oder Marzipan
- Osterzopf



SEIT 1838

Knorr

Herzhafte Ostergerichte für die Mittagszeit

- (Kalten) Osterlammbraten
- Falscher Hase
- Roastbeef
- Möhrenquiche
- Eiersalat

Beilagen, vor allem zu den herzhaften Gerichten

- Herzoginkartoffeln
- Pellkartoffeln
- Couscous oder Bulgur
- Frühlingsgemüse als Fingerfood wie z. B. Karottensticks

Osterbrunch: Soßen und Dips schmecken immer

- Bratensoße
- Frankfurter Grüne Soße
- Joghurt-Dip
- Curry-Dip