

# GEBACKENE LEINSAMEN-WACHTELEIER

Schwierigkeit: einfach / ca. 20 Min. Arbeitszeit

Umbenannt in Wachtel-Oster-Eier bietet sich dieses Rezept von Chefkoch Kristian Knölke vom [HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu](#) hervorragend für das Oster-Essen an. Doch natürlich ist es auch neben den Oster-Feiertagen ein wahrer Genuss. Dazu [Bärlauch-Landhändelpflanzerl mit Spargel](#) und [Bergkäse-Dinkelsotto](#) und das (Fest-)mahl ist perfekt!

## ZUTATEN

8 Stück	Wachteleier
150 gr	Dinkelbrösel
1	Ei
60 gr	Dinkelmehl
100 gr	geschrotene Leinsamen
Etwas	Salz und Pfeffer



## ZUBEREITUNG

Wachteleier 5-8 min abkochen, abschrecken und schälen. Die geschälten Wachteleier würzen und in Mehl, Ei, Semmelbrösel und Leinsamen panieren. Vor dem Anrichten kurz in Butterschmalz ausbacken.

**Anmerkung:** Auf dem Bild sind zusätzlich das [Bärlauch-Landhändelpflanzerl mit Spargel](#) und das [Bergkäse-Dinkelsotto](#) zu sehen. Zusammen ergeben die drei Rezepte ein Gericht.