



Gefüllte Eier



0 Min.



mittel



5 Portionen

Schritt 1

Die Eier hart kochen (ca. 10 Minuten), herausnehmen und sofort mit kaltem Wasser abschrecken.

Schritt 2

Butter inzwischen schaumig rühren.

Schritt 3

Die ausgekühlten Eier schälen und der Länge nach halbieren.

Schritt 4

Mit einem Löffel den Dotter vorsichtig herausheben und diesen mit einer Gabel in einem Teller oder Schüssel zerdrücken.

Schritt 5

Die Dottermasse mit der weichen Butter vermengen.

Schritt 6

Mit Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer und Kräutern gut würzen und vermischen.

Schritt 7

Die fertige Creme in einen Spritzsack mit grober Tülle geben und die leeren Eihälften damit füllen.

Zutaten

- ♥ 10 Eier
- ♥ 100 g Butter
- ♥ 1 Esslöffel Zitronensaft
- ♥ 1 Esslöffel Estragonsenf
- ♥ Kräuter (Schnittlauch, Petersilie) zum Garnieren
- ♥ Salz & Pfeffer



ADEG Kochtipp

Für einen farbigen Akzent dekoriere ich die gefüllten Eier gerne mit frischen Kräutern oder kleinen Paprikawürferln.

Schritt 8

Zum Schluss die gefüllten Eier mit frischen Kräutern (Petersilie oder Schnittlauch) garnieren.