



Gefüllte Eier

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

12 Stück

6	Eier	1/2 TL	Salz
1 Prise	weißer Pfeffer	100 g	Frischkäse
1 EL	Senf	1-2 EL	Sauerrahm oder Crème fraîche

Deko

1 Prise Paprika Edelsüß, frische Kräuter

Zubereitung

-
1. Die Eier hart kochen, abschrecken und auskühlen lassen. Eier schälen und der Länge nach halbieren.
 2. Die Eigelbe mit einem Teelöffel auslöffeln und in eine Schüssel geben, zerdrücken und mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Masse verrühren.
 3. Dann die Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Eierhälften damit befüllen. Mit frischen Kräutern und Paprikapulver dekorieren.

Gefüllte Eier

Stand 18.03.2024