

Gefüllte Eier



Zubereitung

1. Eier 9–10 Minuten hart kochen.
2. Sofort kalt abschrecken und vollständig auskühlen lassen.
3. Schalen, längs halbieren, Eigelb vorsichtig entnehmen.
4. Eigelb fein zerdrücken und mit Mayonnaise, Senf und Zitronensaft verrühren.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Creme in die Eiweißhälften füllen.
7. Mit Paprikapulver und optional Kräutern garnieren.

Zutaten

(für 6 Eier / 12 Hälften)

- 6 Eier (Größe M oder L)
- 2–3 EL Mayonnaise
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Zitronensaft oder heller Essig
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver (edelsüß)
- Optional: Schnittlauch oder Petersilie

ALEXADNRAS
FOOD LOUNGE