

Gefüllte Eier

Ein tolles Rezept für den Klassiker mit Lachs, Schinken oder vegetarisch. Schnell gemacht und einfach lecker, nicht nur zu Ostern.

etwa 24 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Eier:

etwa 12 Eier (Größe M)
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
1 TL Dijon-Senf
1 EL Olivenöl
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Salz
Cayennepfeffer

Füllung:

etwa 2 Scheiben Parmaschinken
etwa 50 g geräucherter Lachs
Schnittlauchhalme
Kresse
1 EL Sahnmeerrettich (aus dem Glas)

Wie bereite ich gefüllte Eier zu?:

1 Eier vorbereiten:

Eier in kochendem Wasser etwa 10 Min. hart kochen. Kalt abschrecken, pellen und erkalten lassen.

2 Eier füllen:

Eier längs halbieren, die Eigelbe herauslösen und durch ein nicht zu feines Sieb streichen. Mit Crème fraîche Gartenkräuter, Senf und Olivenöl verrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Die Eiercreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in die Eihälften spritzen.

3 Schinken und Lachs in feine Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und etwas kleiner schneiden. 8 Eihälften mit Schinken und Kresse belegen. Weitere 8 Eihälften mit Lachs, etwas Meerrettich und Schnittlauch garnieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die gefüllten Eier zum Brunch oder als Vorspeise mit Baguette servieren.
- Vegetarisch können die Eihälften z. B. mit fein geschnittenen Radieschen oder kleinen Tomatenwürfeln belegt werden.
- Für einen besseren Stand die Eihälften von unten etwas abschneiden.

